Gebrauchsanleitung
ab Seite 3

DE

Instruction manual
starting on page 18

GB

Mode d'emploi
à partir de la page 32

FR

Handleiding
vanaf pagina 46

NL

Z 08612_V2

Inhalt

Bedeutung der Symbole in dieser Anleitung 4
Bestimmungsgemäßer Gebrauch 4
Sicherheitshinweise 4
- Verletzungsgefahren 4
- Gesundheitsspezifische Sicherheitshinweise 5
- Stromschlag- und Brandgefahr 5
- Hinweise zum Gebrauch 6

Lieferumfang und Geräteübersicht 7
Vor dem ersten Gebrauch 8
- Auspacken 8
- Reinigen 8

Benutzung 8
- Fleischwolfaufsatz benutzen 9
- Wursttülle benutzen 10
- Kebbe-Einsatz benutzen 11
- Gemüseschneidaufsatz benutzen 13
- Spritzgebäckaufsatz benutzen 14

Reinigung und Aufbewahrung 14
Fehlerbehebung 15
Technische Daten 16
Entsorgung 16

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

wir freuen uns, dass Sie sich für diesen Fleischwolf entschieden haben.

Bitte lesen Sie vor dem ersten Gebrauch des Gerätes die Anleitung sorgfältig durch und bewahren Sie sie gut auf. Bei Weitergabe des Gerätes ist diese Anleitung mit auszuhändigen. Hersteller und Importeur übernehmen keine Haftung, wenn die Angaben in dieser Anleitung nicht beachtet werden!

Im Rahmen ständiger Weiterentwicklung behalten wir uns das Recht vor, Gerät, Verpackung oder Beipackunterlagen jederzeit zu ändern.

Sollten Sie Fragen haben, kontaktieren Sie den Kundenservice über unsere Webseite:
www.service-shopping.de

Bedeutung der Symbole in dieser Anleitung

Alle Sicherheitshinweise sind mit diesem Symbol gekennzeichnet. Lesen Sie diese aufmerksam durch und halten Sie sich an die Sicherheitshinweise, um Personen- und Sachschäden zu vermeiden.

Tipps und Empfehlungen sind mit diesem Symbol gekennzeichnet.

Für Lebensmittel geeignet.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

- ❒ Dieses Gerät eignet sich zum
  - – Schneiden, Reiben und Raspeln von Gemüse
  - – Zerkleinern von Fleisch und Fisch
  - – Herstellen von Würstchen und Kebbe
  - – Herstellen von Spritzgebäck
- ❒ Nicht zum Zerkleinern von Knochen geeignet!
- ❒ Nicht zum Zerkleinern von faserigen Lebensmitteln (z. B. Ingwer oder Spargel) geeignet!
- ❒ Nicht für gefrorene Lebensmittel geeignet!
- ❒ Das Gerät ist für den Privatgebrauch, nicht für eine gewerbliche Nutzung bestimmt.
- ❒ Nutzen Sie das Gerät nur wie in der Anleitung beschrieben. Jede weitere Verwendung gilt als bestimmungswidrig.
- ❒ Von der Gewährleistung ausgeschlossen sind alle Mängel, die durch unsachgemäße Behandlung, Beschädigung oder Reparaturversuche entstehen. Dies gilt auch für den normalen Verschleiß.

Sicherheitshinweise

Verletzungsgefahren

- ❒ Halten Sie Kinder und Tiere vom Gerät und Verpackungsmaterial fern. Es besteht Verletzungs- und Erstickungsgefahr!
- ❒ Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.

- ❒ Kinder jünger als 8 Jahre und Tiere sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- ❒ Halten Sie Kopf, Hände, Haare, Schmuck oder Kleidung von rotierenden Geräteteilen fern.
- ❒ Die Klingen der Einsätze sind scharf! Seien Sie vorsichtig beim Auswechseln der Einsätze. Schalten Sie das Gerät vor dem Einsetzen oder Entnehmen der Einsätze aus.
- ❒ Verwenden Sie ausschließlich den mitgelieferten Stopfer um Lebensmittel im Einfüllschacht nachzudrücken. Fassen Sie niemals in den Einfüllschacht, während das Gerät im Betrieb ist.
- ❒ Bewahren Sie das Gerät für Kinder unzugänglich auf! Kinder müssen gut beaufsichtigt werden, wenn das Gerät in ihrer Nähe benutzt wird.
- ❒ Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Gerät, Teile des Gerätes sowie Kabel oder Netzstecker beschädigt sind.

Gesundheitsspezifische Sicherheitshinweise

- ❒ Das Gerät kann mit Produktionsrückständen behaftet sein. Um gesundheitliche Beeinträchtigungen zu vermeiden, reinigen Sie das Gerät und alle Einsätze gründlich vor dem ersten Gebrauch (siehe Kapitel „Reinigung und Aufbewahrung“).
- ❒ Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch, um Keimbildung vorzubeugen (siehe Kapitel „Reinigung und Aufbewahrung“).

Stromschlag- und Brandgefahr

- ❒ Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn leicht entzündliche Gase in der Luft vorhanden sind.
- ❒ Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose mit Schutzkontakten an. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen gut zugänglich sein. Die Netzspannung muss mit den technischen Daten des Gerätes übereinstimmen (siehe Kapitel „Technische Daten“). Verwenden Sie nur ordnungsgemäße Verlängerungskabel, deren technische Daten mit denen des Gerätes übereinstimmen.
- ❒ Verlegen Sie das Kabel so, dass es nicht gequetscht oder geknickt wird und nicht mit heißen Flächen in Berührung kommt.
- ❒ Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose:
  - bevor Sie die Einsätze einsetzen und / oder entnehmen,
  - wenn Sie das Gerät nicht verwenden,
  - vor einem Gewitter,
  - bevor Sie das Gerät reinigen.
- ❒ Wenn Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen möchten, ziehen Sie am Stecker und nie am Kabel.
- ❒ Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein! Stellen Sie sicher, dass das Gerät, das Kabel oder der Stecker nicht ins Wasser fallen oder

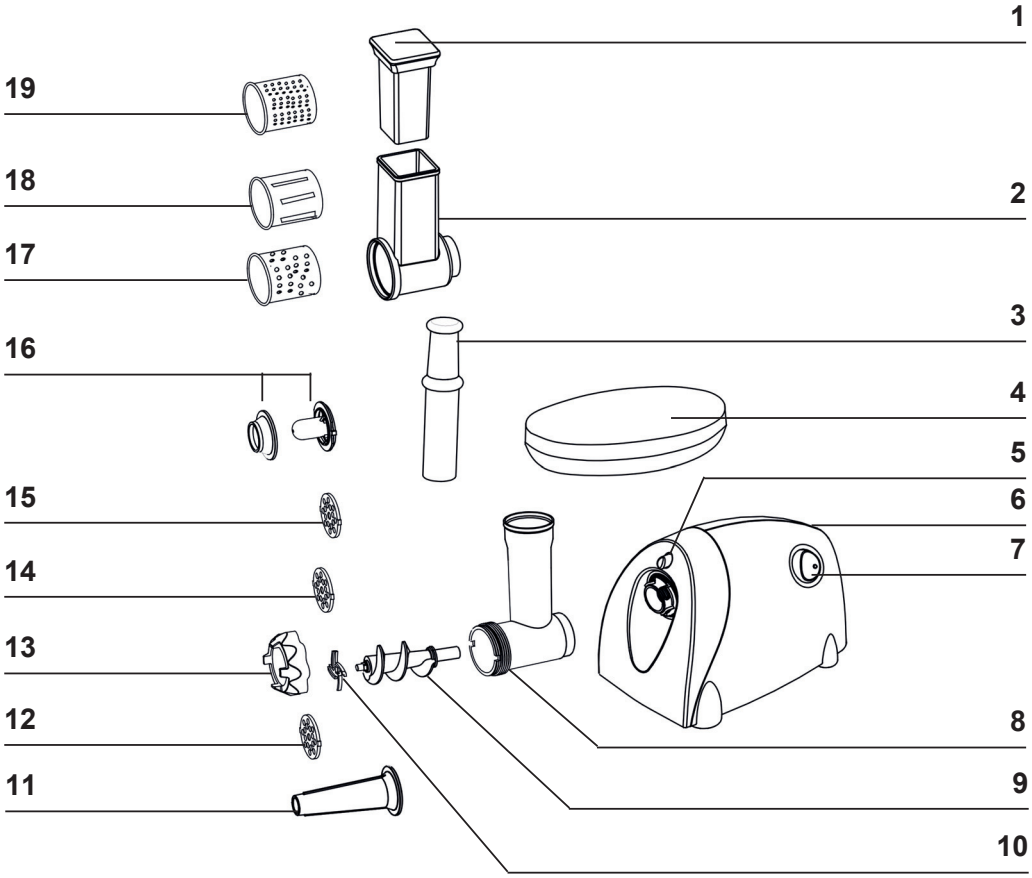
nass werden können. Sollte das Gerät ins Wasser fallen, unterbrechen Sie sofort die Stromzufuhr. Versuchen Sie nicht, das Gerät aus dem Wasser zu ziehen, während es am Stromnetz angeschlossen ist!

- ❒ Sollte das Gerät ins Wasser fallen, unterbrechen Sie sofort die Stromzufuhr.
- ❒ Berühren Sie das Gerät, das Kabel oder den Stecker niemals mit feuchten Händen.
- ❒ Decken Sie das Gerät niemals mit Tüchern o. Ä. ab. Es besteht Überhitzungsgefahr!
- ❒ Halten Sie ausreichend Abstand zu Wärmequellen wie z. B. Herdplatten oder Öfen.

Hinweise zum Gebrauch

- ❒ Überprüfen Sie das Gerät vor jeder Inbetriebnahme auf Beschädigungen. Wenn das Gerät, das Kabel oder der Stecker sichtbare Schäden aufweisen, darf das Gerät nicht benutzt werden. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es eine Fehlfunktion hatte, heruntergefallen oder ins Wasser gefallen ist.
- ❒ Sollte das Gerät, das Kabel oder der Netzstecker defekt sein, versuchen Sie nicht, eigenständig Reparaturen durchzuführen. Kontaktieren Sie in Schadensfällen den Kundenservice oder einen Fachmann in Ihrer Nähe.
- ❒ Verwenden Sie das Gerät nur, wenn es korrekt zusammengesetzt wurde.
- ❒ Verwenden Sie das Gerät nur in geschlossenen Räumen.
- ❒ Stellen Sie das Gerät immer auf einen trockenen, ebenen und festen Untergrund.
- ❒ Halten Sie ausreichend Abstand zu Wärmequellen wie z. B. Herdplatten oder Öfen, um Geräteschäden zu vermeiden.
- ❒ Achten Sie darauf, dass das angeschlossene Netzkabel keine Stolpergefahr darstellt. Lassen Sie das Kabel nicht über den Rand von Tischen oder Küchentheken hängen. Es könnte jemand hängen bleiben und das Gerät herunterziehen.
- ❒ Ziehen oder tragen Sie das Gerät nicht am Kabel.
- ❒ Das Gerät ist nicht für Dauerbetrieb geeignet. Betreiben Sie das Gerät maximal 10 Minuten ohne Unterbrechung. Lassen Sie es anschließend einige Minuten abkühlen.
- ❒ Das Gerät ist mit einem Überlastschutz ausgestattet, bei Überlastung schaltet sich das Gerät ab. Ziehen Sie in diesem Fall den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät ca. 10 Minuten abkühlen, danach ist das Gerät wieder einsatzbereit.
- ❒ Betreiben Sie das Gerät nicht längere Zeit ohne Lebensmittel.
- ❒ Versuchen Sie nicht, Lebensmittel mit Gewalt durch den Einfüllschacht zu pressen, dies kann das Gerät beschädigen!
- ❒ Bei Schäden / Störungen schalten Sie das Gerät sofort aus.
- ❒ Lassen Sie das Gerät nicht ohne Aufsicht eingeschaltet.
- ❒ Benutzen Sie nur Originalteile des Herstellers.
- ❒ Lassen Sie das Gerät nicht fallen und setzen Sie es keinen starken Stößen aus.
- ❒ Setzen Sie das Gerät keinen extremen Temperaturen, starken Temperaturschwankungen oder direkter Sonneneinstrahlung aus.

Lieferumfang und Geräteübersicht



1 Stopfer für Gemüseschneidaufsatz
2 Gemüseschneidaufsatz
3 Stopfer Fleischwolfaufsatz
4 Vorratsschale
5 Entriegelungsknopf für Aufsätze
6 Motoreinheit
7 **RÜCKWÄRTS / AUS / AN** - Knopf zum Ein- und Ausschalten des Gerätes sowie zum Einschalten des Rückwärtslaufes
8 Fleischwolfaufsatz
9 Förderschnecke
10 Messerkopf
11 Wursttülle
12 Lochscheibe (grob)
13 Feststellmutter für Fleischwolfaufsatz
14 Lochscheibe (medium)
15 Lochscheibe (fein)
16 Kebbe-Einsatz
17 Grobe Raspel
18 Scheibenschneider
19 Feine Raspel

Nicht abgebildet:

- Feststellschraube für Gemüseschneidaufsatz
- Spritzgebäckvorsatz mit Schiene für Spritzgebäck-Formen

Vor dem ersten Gebrauch

Bevor Sie das Gerät benutzen können, müssen Sie:

- den Lieferumfang auspacken,
- das Gerät reinigen.

Auspacken

ACHTUNG!

❒ Halten Sie Kinder und Tiere vom Verpackungsmaterial fern. Es besteht Erstickungsgefahr!

Packen Sie alle Teile aus und überprüfen Sie den Lieferumfang auf Vollständigkeit (siehe Kapitel „Lieferumfang und Geräteübersicht“) und Transportschäden. Falls die Bestandteile Schäden aufweisen sollten, verwenden Sie diese nicht (!), sondern kontaktieren Sie den Kundenservice.

Reinigen

Das Gerät kann mit Produktionsrückständen behaftet sein. Um gesundheitliche Beeinträchtigungen zu vermeiden, reinigen Sie das Gerät und alle Zubehörteile gründlich vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und mildem Reinigungsmittel (siehe Kapitel „Reinigung und Aufbewahrung“).

Benutzung

ACHTUNG!

❒ Halten Sie Kinder während des Betriebes vom Gerät fern.

❒ Verwenden Sie das Gerät nur, wenn es komplett und korrekt zusammengebaut wurde! Achten Sie darauf, dass der Fleischwolfaufsatz bzw. der Gemüseschneidaufsatz korrekt eingerastet sind und alle Zubehörteile korrekt eingesetzt sind.

❒ Nicht für gefrorene Lebensmittel geeignet! Lassen Sie gefrorene Lebensmittel vor der Weiterverarbeitung komplett auftauen!

❒ Fassen Sie während des Betriebes nicht in die rotierenden Einsätze oder in den Einfüllschacht.

❒ Halten Sie Körperteile, Haare und Kleidung von rotierenden Geräteteilen fern.

❒ Seien Sie vorsichtig im Umgang mit dem Messerkopf, den Lochscheiben und den Gemüseschneid- und -raspeleinsätzen! Die Schneiden sind scharf!

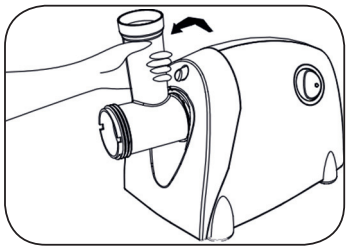
❒ Ziehen den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät umbauen, um ein versehentliches Einschalten des Gerätes zu vermeiden!

❒ Das Gerät ist nicht für langen Dauerbetrieb geeignet. Betreiben Sie das Gerät maximal 10 Minuten ohne Unterbrechung. Das Gerät ist mit einem Überlastschutz ausgestattet, bei Überlastung schaltet sich das Gerät ab. Ziehen Sie in diesem Fall den

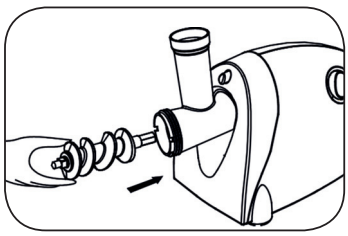
Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät ca. 10 Minuten abkühlen, danach ist das Gerät wieder einsatzbereit.

- Für beste Ergebnisse empfehlen wir Ihnen, Lebensmittel vor der Weiterverarbeitung mit dem Gerät grob zu zerkleinern und Knochen und Sehnen von Fleisch zu entfernen.
- Das Gerät ist mit einem Überlastschutz ausgestattet, wenn das Gerät im Betrieb blockiert oder zu heiß wird, schaltet es sich automatisch ab.
  – Wenn Lebensmittel das Gerät blockieren, stellen Sie den **RÜCKWÄRTS / AUS / AN** - Knopf für einige Sekunden auf die Position **RÜCKWÄRTS**, damit sich die Lebensmittel, die die Blockade verursachen, lösen können. Schalten Sie das Gerät anschließend aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, um etwaige festsitzende Lebensmittelreste zu entfernen.
  – Bei Überhitzung schalten Sie das Gerät aus, indem Sie den **RÜCKWÄRTS / Aus / AN** - Knopf auf die Position Off stellen. Lassen Sie das Gerät anschließend mindestens 10 Minuten abkühlen, bevor Sie es wieder in Betrieb nehmen.

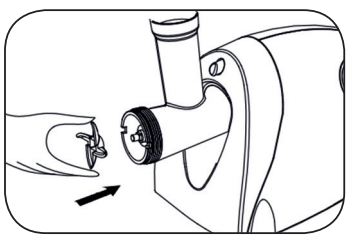
Fleischwolfaufsatz benutzen



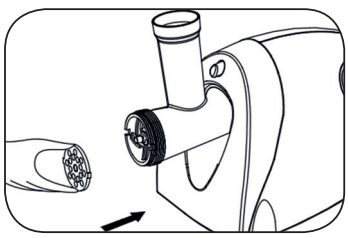
1. Stellen Sie die Motoreinheit auf eine ebene, stabile Fläche.
2. Setzen Sie den Fleischwolfaufsatz in die Aufnahme der Motoreinheit ein. Platzieren Sie den Fleischwolfaufsatz so auf die Motoreinheit, dass der Einfüllschacht nach rechts geneigt ist (d. h. in Richtung des **RÜCKWÄRTS / AUS / AN** - Knopfes).
3. Drehen Sie den Fleischwolfaufsatz nach links, bis er senkrecht steht und einrastet.



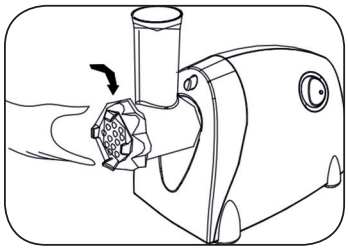
4. Setzen Sie die Förderschnecke in die Motoreinheit ein.



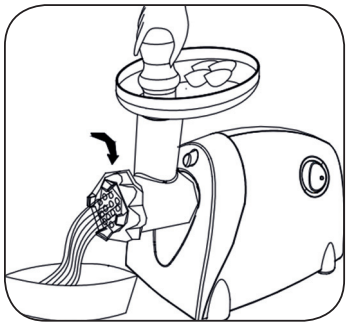
5. Setzen Sie den Messerkopf auf die Förderschnecke. **ACHTUNG Verletzungsgefahr!** Die Klingen sind scharf! **HINWEIS**: Achten Sie darauf, dass die Schneiden des Messerkopfes nach außen, zu Ihnen, zeigen.



6. Setzen Sie eine der Lochscheiben (fein, medium, grob). **Hinweis**: Achten Sie darauf, dass die Nuten der Lochscheiben korrekt in den Aussparungen am Fleischwolfaufsatz liegen.

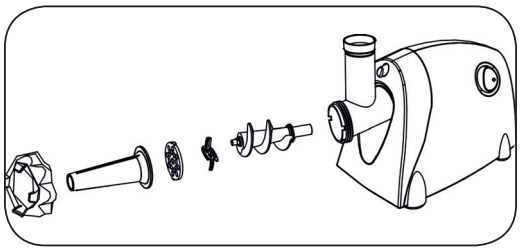


7. Schrauben Sie die Feststellmutter auf den Fleischwolfaufsatz. Überdrehen Sie die Feststellmutter nicht!



8. Setzen Sie die Vorratsschale auf den Einfüllschacht.
9. Stellen Sie eine Schale unter den Fleischwolfaufsatz, um die zerkleinerten Lebensmittel aufzufangen.
10. Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie den **RÜCKWÄRTS / AUS / AN** - Knopf auf die Position **AN** stellen.
11. Geben Sie die Lebensmittel, die Sie zerkleinern möchten, in den Einfüllschacht. Drücken Sie die Lebensmittel mit Hilfe des Stopfers Stück für Stück durch den Einfüllschacht. **ACHTUNG Verletzungsgefahr!** Schieben Sie niemals Lebensmittel mit der Hand oder anderen Gegenständen als den mitgelieferten Stopfer in den Einfüllschacht!
12. Sollte das Gerät während des Betriebes blockieren, stellen Sie den **RÜCKWÄRTS / AUS / AN** - Knopf auf die Position **RÜCKWÄRTS**, um das Lebensmittel, dass die Förderschnecke blockiert zu entfernen. **ACHTUNG Verletzungsgefahr!** Fassen Sie niemals in den Einfüllschacht oder in den Messerkopf, um Lebensmittel zu entfernen, während das Gerät an das Stromnetz angeschlossen ist! Schalten Sie immer das Gerät aus und ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät auseinanderbauen!
13. Schalten Sie das Gerät nach dem Gebrauch aus, indem Sie den **RÜCKWÄRTS / AUS / AN** - Knopf auf die Position **AUS** stellen.
14. Ziehen Sie nach dem Gebrauch den Netzstecker aus der Steckdose.
15. Reinigen Sie das Gerät und die Zubehörteile nach jedem Gebrauch wie im Kapitel „Reinigung und Aufbewahrung“ beschrieben.

Wursttülle benutzen



1. Stellen Sie die Motoreinheit auf eine ebene, stabile Fläche.
2. Setzen Sie den Fleischwolfaufsatz, die Förderschnecke, den Messerkopf und die Lochscheibe wie im Abschnitt „Fleischwolfaufsatz benutzen“ beschrieben, in die Aufnahme der Motoreinheit ein.
3. Platzieren Sie die Wursttülle auf die Lochscheibe und fixieren ihn mit der Feststellmutter. Überdrehen Sie die Feststellmutter nicht!
4. Setzen Sie die Vorratsschale auf den Einfüllschacht.

5. Wählen Sie eine Wursthülle aus (z. B. Kunst- oder Naturdarm etc.) und streifen Sie sie über die Wursttülle.
6. Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie den **RÜCKWÄRTS / AUS / AN** - Knopf auf die Position **AN** stellen.
7. Geben Sie das Fleisch, dass Sie verarbeiten möchten, in den Einfüllschacht. Drücken Sie das Fleisch mit Hilfe des Stopfers Stück für Stück durch den Einfüllschacht. **ACHTUNG Verletzungsgefahr!** Schieben Sie niemals Lebensmittel mit der Hand oder anderen Gegenständen als den mitgelieferten Stopfer in den Einfüllschacht!
8. Lassen Sie die Wursthülle mit der Füllung von der Wursttülle ablaufen. Achten Sie darauf, dass Sie die Wursthülle nicht überfüllen.
9. Sollte das Gerät während des Betriebes blockieren, stellen Sie den **RÜCKWÄRTS / AUS / AN** - Knopf auf die Position **RÜCKWÄRTS**, um das Lebensmittel, dass die Förderschnecke blockiert zu entfernen. **ACHTUNG Verletzungsgefahr!** Fassen Sie niemals in den Einfüllschacht oder in den Messerkopf, um Lebensmittel zu entfernen, während das Gerät an das Stromnetz angeschlossen ist! Schalten Sie immer das Gerät aus und ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät auseinanderbauen!
10. Verdrillen Sie zum Schluss die Wursthülle, um einzelne Würstchen zu formen.
11. Schalten Sie das Gerät nach dem Gebrauch aus, indem Sie den **RÜCKWÄRTS / AUS / AN** - Knopf auf die Position **AUS** stellen.
12. Ziehen Sie nach dem Gebrauch den Netzstecker aus der Steckdose.
13. Reinigen Sie das Gerät und die Zubehörteile nach jedem Gebrauch wie im Kapitel „Reinigung und Aufbewahrung“ beschrieben.

Kebbe-Einsatz benutzen

Kebbe ist ein traditionelles Gericht aus dem Mittleren Osten: Frittierte Taschen aus Lammfleisch und Bulgur-Weizen mit einer Hackfleischfüllung. Nachfolgend finden Sie ein Beispielrezept zur Herstellung von Kebbe:

Teigtasche vorbereiten

Zutaten:

500 g Lamm- oder fettfreies Hammelfleisch, in Streifen geschnitten

500 g Bulgur-Weizen, gewaschen und abgetropft

1 kleine Zwiebel, fein gehackt

Vorbereitung:

Wichtig! Den Bulgur-Weizen immer sofort nach dem Abgießen verarbeiten. Wenn er austrocknet, könnte der Fleischwolf zu stark belastet und dadurch beschädigt werden.

1. Setzen Sie die feine Lochscheibe in den Fleischwolf ein (siehe Abschnitt „Fleischwolfaufsatz benutzen“).
2. Geben Sie abwechselnd Fleisch und Bulgur durch die feine Lochscheibe.
3. Mischen Sie Fleisch und Bulgur in einer Schüssel gut durch.
4. Drehen Sie die Fleisch-Bulgur-Mischung weitere zwei Mal durch die feine Lochscheibe.
5. Geben Sie die Zwiebel zu der Mischung und vermengen alles nochmal.

Füllung vorbereiten

Zutaten:

400 g Lammfleisch, in Streifen geschnitten

1 El Öl

2 mittelgroße Zwiebeln, fein gehackt

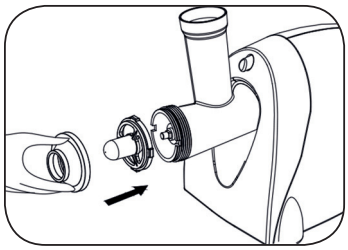
1 El Mehl

Salz und Pfeffer

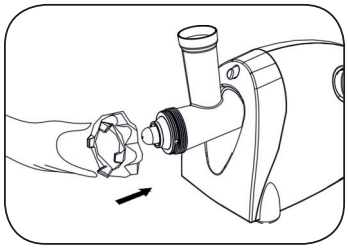
Vorbereitung:

1. Setzen Sie die feine Lochscheibe in den Fleischwolf ein (siehe Abschnitt „Fleischwolfaufsatz benutzen“).
2. Geben Sie das Fleisch durch die feine Lochscheibe.
3. Zwiebel goldbraun anbraten.
4. Lammfleisch hinzugeben und anbraten.
5. Restliche Zutaten hinzufügen und ca. 2 Minuten dünsten.
6. Überschüssiges Fett abgießen und abkühlen lassen

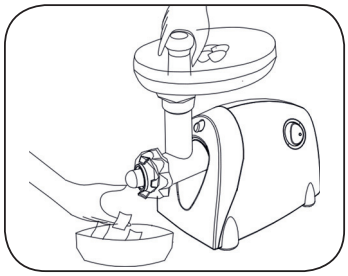
Kebbe zubereiten



1. Stellen Sie die Motoreinheit auf eine ebene, stabile Fläche.
2. Setzen Sie den Fleischwolfaufsatz und die Förderschnecke wie im Abschnitt „Fleischwolf benutzen“ beschrieben, in die Aufnahme der Motoreinheit ein.
3. Platzieren Sie den Kebbeaufsatz (zweiteilig!) auf die Öffnung des Fleischwolfaufsatzes.



4. Fixieren Sie den Kebbeaufsatz mit der Feststellmutter. Überdrehen Sie die Feststellmutter nicht!

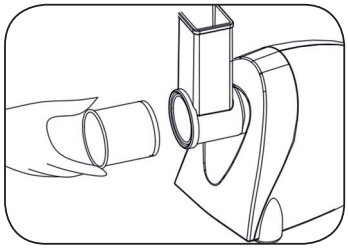


5. Setzen Sie die Vorratsschale auf den Einfüllschacht.
6. Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie den **RÜCKWÄRTS / AUS / AN** - Knopf auf die Position **AN** stellen.
7. Geben Sie die, vorbereitete Fleisch-Bulgur-Mischung für die Teigtaschen in den Einfüllschacht. Drücken Sie die Mischung mit Hilfe des Stopfers Stück für Stück durch den Einfüllschacht. **ACHTUNG Verletzungsgefahr!** Schieben Sie niemals Lebensmittel mit der Hand oder anderen Gegenständen als den mitgelieferten Stopfer in den Einfüllschacht!
8. Schalten Sie das Gerät nach dem Gebrauch aus, indem Sie den **RÜCKWÄRTS / AUS / AN** - Knopf auf die Position **AUS** stellen.

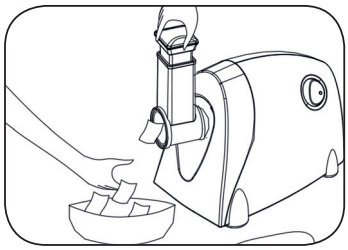
9. Ziehen Sie nach dem Gebrauch den Netzstecker aus der Steckdose.
10. Teilen Sie den hohlen Strang in ca. 8 cm große Stücke.
11. Drücken Sie die Strangstücke an einer Seite zu, um es zu verschließen und geben etwas von der vorbereiteten und abgekühlten Füllung in die Teigtasche. Verschließen Sie anschließend auch die andere Seite der Teigtasche.
12. Frittieren Sie anschließend die gefüllten Teigtaschen in heißem Öl, bis Sie goldbraun sind.
13. Reinigen Sie das Gerät und die Zubehörteile nach jedem Gebrauch wie im Kapitel „Reinigung und Aufbewahrung“ beschrieben.

Gemüseschneidaufsatz benutzen

1. Stellen Sie die Motoreinheit auf eine ebene, stabile Fläche.
2. Setzen Sie den Gemüseschneidaufsatz in die Aufnahme der Motoreinheit ein. Platzieren Sie den Gemüseschneidaufsatz so auf die Motoreinheit, dass der Einfüllschacht nach rechts geneigt ist (d. h. in Richtung des **RÜCKWÄRTS / AUS / AN** - Knopfes).
3. Drehen Sie den Gemüseschneidaufsatz nach links, bis er senkrecht steht und einrastet.



4. Setzen Sie einen Gemüseschneideinsatz Ihrer Wahl ein.
5. Fixieren Sie den Gemüseschneideinsatz mit der Feststellschraube.
6. Schließen Sie das Gerät an eine ordnungsgemäß installierte Steckdose mit Schutzkontakten an.



7. Stellen Sie eine Schale unter den Gemüseschneidaufsatz, um die zerkleinerten Lebensmittel aufzufangen.
8. Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie den **RÜCKWÄRTS / AUS / AN** - Knopf auf die Position **AN** stellen.
9. Geben Sie die Lebensmittel, die Sie zerkleinern möchten, in den Einfüllschacht. Drücken Sie die Lebensmittel mit Hilfe des Stopfers Stück für Stück durch den Einfüllschacht. **ACHTUNG Verletzungsgefahr!** Schieben Sie niemals Lebensmittel mit der Hand oder anderen Gegenständen als den mitgelieferten Stopfer in den Einfüllschacht!
10. Sollte das Gerät während des Betriebes blockieren, stellen Sie den **RÜCKWÄRTS / AUS / AN** - Knopf auf die Position **RÜCKWÄRTS**, um das Lebensmittel, dass die Förderschnecke blockiert zu entfernen. **ACHTUNG Verletzungsgefahr!** Fassen Sie niemals in den Einfüllschacht oder in den Messerkopf, um Lebensmittel zu entfernen, während das Gerät an das Stromnetz angeschlossen ist! Schalten Sie immer das Gerät aus und ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät auseinanderbauen!
11. Schalten Sie das Gerät nach dem Gebrauch aus, indem Sie den **RÜCKWÄRTS / AUS / AN** - Knopf auf die Position **AUS** stellen.

12. Ziehen Sie nach dem Gebrauch den Netzstecker aus der Steckdose.
13. Reinigen Sie das Gerät und die Zubehörteile nach jedem Gebrauch wie im Kapitel „Reinigung und Aufbewahrung“ beschrieben.

Spritzgebäckaufsatz benutzen

1. Bereiten Sie den Spritzgebäckteig gemäß Ihres Rezeptes vor.
2. Stellen Sie die Motoreinheit auf eine ebene, stabile Fläche.
3. Setzen Sie den Spritzgebäckaufsatz in die Aufnahme der Motoreinheit ein.
4. Schieben Sie die Gebäckform-Schiene in den Spritzgebäckaufsatz bis zur Gebäckform Ihrer Wahl. Achten Sie darauf, dass Sie die Schiene mit dem Griff nach vorne in den Spritzgebäckaufsatz schieben
5. Schließen Sie das Gerät an eine ordnungsgemäß installierte Steckdose mit Schutzkontakten an.
6. Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie den **RÜCKWÄRTS / AUS / AN** - Knopf auf die Position **AN** stellen.
7. Geben Sie den Spritzgbäckteig in den Einfüllschacht. Drücken Sie den Teig mit Hilfe des Stopfers Stück für Stück durch den Einfüllschacht. ACHTUNG Verletzungsgefahr! Schieben Sie niemals Lebensmittel mit der Hand oder anderen Gegenständen als den mitgelieferten Stopfer in den Einfüllschacht!
8. Sollte das Gerät während des Betriebes blockieren, stellen Sie den **RÜCKWÄRTS / AUS / AN** - Knopf auf die Position **RÜCKWÄRTS**, um das Lebensmittel, dass die Förderschnecke blockiert zu entfernen. ACHTUNG Verletzungsgefahr! Fassen Sie niemals in den Einfüllschacht oder in den Messerkopf, um Lebensmittel zu entfernen, während das Gerät an das Stromnetz angeschlossen ist! Schalten Sie immer das Gerät aus und ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät auseinanderbauen!
9. Schalten Sie das Gerät nach dem Gebrauch aus, indem Sie den **RÜCKWÄRTS / AUS / AN** - Knopf auf die Position **AUS** stellen.
10. Ziehen Sie nach dem Gebrauch den Netzstecker aus der Steckdose.
11. Teilen Sie den Teigstrang in gleichgroße Stücke und backen Sie das Spritzgebäck nach Rezept fertig.
12. Reinigen Sie das Gerät und die Zubehörteile nach jedem Gebrauch wie im Kapitel „Reinigung und Aufbewahrung“ beschrieben.

Reinigung und Aufbewahrung

ACHTUNG!

- ❒ Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker aus der Steckdose.
- ❒ Tauchen Sie die Motoreinheit niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- ❒ Nicht spülmaschinengeeignet.
- ❒ Seien Sie vorsichtig im Umgang mit den Einsätzen und dem Messerkopf, die Klingen und Kanten sind scharf!

❒ Verwenden Sie zum Reinigen keine ätzenden oder scheuernden Reinigungsmittel. Diese können die Oberfläche beschädigen.

1. Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
2. Bauen Sie das Gerät in umgekehrter Reihenfolge auseinander:
   Fleischwolfaufsatz:
   – Lösen Sie die Feststellmutter.
   – Nehmen Sie verwendete Einsätze (Lochscheibe, Kebbe-Einsatz, Wursttülle, etc.) ab.
   – Entfernen Sie den Messerkopf.
   – Entfernen Sie die Förderschnecke.
   – Nehmen Sie den Fleischwolfaufsatz ab, indem Sie die Entriegelungstaste gedrückt halten und den Aufsatz nach rechts (in Richtung des **RÜCKWÄRTS / AUS / AN** - Knopfes) drehen.

   Gemüseschneidaufsatz:
   – Lösen Sie die Feststellschraube.
   – Entfernen Sie die verwendeten Schneideinsätze (Raspel grob/fein, Scheibenschneider), indem Sie sie aus dem Gemüseschneidaufsatz herausziehen.
   – Nehmen Sie den Gemüseschneidaufsatz ab, indem Sie die Entriegelungstaste gedrückt halten und den Aufsatz nach rechts (in Richtung des **RÜCKWÄRTS / AUS / AN** - Knopfes) drehen.
3. Entfernen Sie eventuelle Lebensmittelreste und reinigen Sie alle Teile (außer die Motoreinheit!) mit warmem Wasser und mildem Reinigungsmittel. Trocknen Sie anschließend alle Teile gründlich ab.
4. Reinigen Sie die Motoreinheit bei Bedarf mit einem angefeuchteten Tuch.
5. Bewahren Sie Gerät und Zubehörteile an einem sauberen, trockenen, für Kinder und Tiere unzugänglichen Ort auf.

Fehlerbehebung

Sollte das Gerät nicht ordnungsgemäß funktionieren, überprüfen Sie bitte zunächst, ob Sie ein Problem selbst beheben können. Kontaktieren Sie ansonsten den Kundenservice.

Versuchen Sie nicht, ein defektes Gerät eigenständig zu reparieren!

Problem	**Mögliche Ursache / Lösung**
Das Gerät funktioniert nicht.	• Steckt der Netzstecker richtig in der Steckdose? • Ist die Steckdose defekt? Probieren Sie eine andere Steckdose. • Überprüfen Sie die Sicherung Ihres Netzanschlusses. • Ist das Gerät eingeschaltet?

Problem	Mögliche Ursache / Lösung
Das Gerät schaltet sich selbsttätig aus.	• Das Gerät ist überlastet. Das Gerät ist mit einem Überlastschutz ausgestattet, bei Überlastung schaltet sich das Gerät ab. Ziehen Sie in diesem Fall den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät ca. 10 Minuten abkühlen, danach ist das Gerät wieder einsatzbereit.

Technische Daten

Modellnummer:	AMG31B-100
Artikelnummer:	Z08612
Spannungsversorgung:	220 – 240 V~ 50 / 60 Hz
Leistung:	nom. 500 W – max. 1000 W
Schutzklasse:	II

CE

Entsorgung

Das Verpackungsmaterial ist wiederverwertbar. Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht und führen Sie sie der Wertstoffsammlung zu.

Entsorgen Sie das Gerät umweltgerecht. Es gehört nicht in den Hausmüll. Entsorgen Sie es an einem Recyclinghof für elektrische und elektronische Altgeräte.

Nähere Informationen erhalten Sie bei Ihrer örtlichen Gemeindeverwaltung.

Kundenservice / Importeur:
DS Produkte GmbH, Am Heisterbusch 1, 19258 Gallin, Deutschland
Tel.: +49 38851 314650 *)

*) 0 – 30 Ct. / Min. aus dem dt. Festnetz, Mobilfunkpreise können abweichen.

Alle Rechte vorbehalten.

Content

Meaning of the symbols in these instructions 19
Proper use 19
Safety instructions 19
- Risks of injury 19
- Health safety notes 20
- Risk of electric shock and fire 20
- Notes on use 21

Scope of delivery and device overview 22
Before first use 23
- Unpacking 23
- Cleaning 23

Use 23
- Using the mincer adapter 24
- Using the sausage nozzle 25
- Using the kebbe adapter 26
- Using the vegetable cutting adapter 28
- Using the spritz biscuits attachment 28

Cleaning and storage 29
Troubleshooting 30
Technical data 30
Disposal 31

Dear customer,

We are delighted that you have decided on this mincer.

Please carefully read through the operating instructions prior to using the device for the first time and store these instructions in a safe place. These instructions are to accompany the device when it is passed on to others. The manufacturer and importer assume no liability in the event the data in these instructions have not been observed!

As part of ongoing development, we reserve the right to alter the device, packaging or enclosed documentation at any time.

If you have any questions, please contact customer service via our website:

www.service-shopping.de

Meaning of the symbols in these instructions

All safety notices are marked with this symbol. Please carefully read through and obey the safety notices in order to avoid injury to persons and damage to property.

Tips and recommendations are marked with this symbol.

Suitable for use with food.

Proper use

- ❒ This device is suitable for:
  - – Cutting, grating and rasping vegetables
  - – Mincing meat and fish
  - – Making small sausages and kebbe
  - – Making spritz biscuits
- ❒ Not suitable for mincing bones!
- ❒ Not suitable for mincing fibrous foods (e.g. ginger or asparagus)!
- ❒ Not suitable for frozen foods!
- ❒ The device is intended for domestic, not commercial use.
- ❒ Only use the device as described in these instructions. Any other use is deemed improper.
- ❒ Defects arising due to improper handling, damage or attempts at repair are excluded from the warranty. This also applies to normal wear and tear.

Safety instructions

Risks of injury

- ❒ Keep children and animals away from the device and packaging. There is a danger of injury and suffocation!
- ❒ This device may be used by children ages 8 and over as well as persons with impaired physical, sensory or mental capacities or those lacking experience and/or knowledge if they are supervised or have been instructed in how to safely use the device and have understood the risks associated with operating the device. Children may not play with the device. Children may not perform cleaning and user maintenance of the device unless they are 8 years of age or older and are supervised.
- ❒ Keep children under 8 years of age and animals away from the device and the connection line.

- ❒ Keep your head, hands, hair, jewellery or clothing away from rotating parts of the device.
- ❒ The blades in the inserts are sharp! Be careful when changing the inserts. Turn the device off before you insert or remove the inserts.
- ❒ Only use the enclosed plunger to push food into the fill chute. Never reach into the fill chute when the device is in use.
- ❒ Store this device out of the reach of children! Children must be closely supervised if they are nearby when the device is being used.
- ❒ Do not use the device if the device itself, parts of the device, cable or mains plug are damaged.

Health safety notes

- ❒ There may be some production residues stuck to the device. To prevent health risks, clean the device and all inserts thoroughly before first use (see chapter “Cleaning and storage”).
- ❒ Clean the device after every use to prevent the formation of germs (see chapter “Cleaning and storage”).

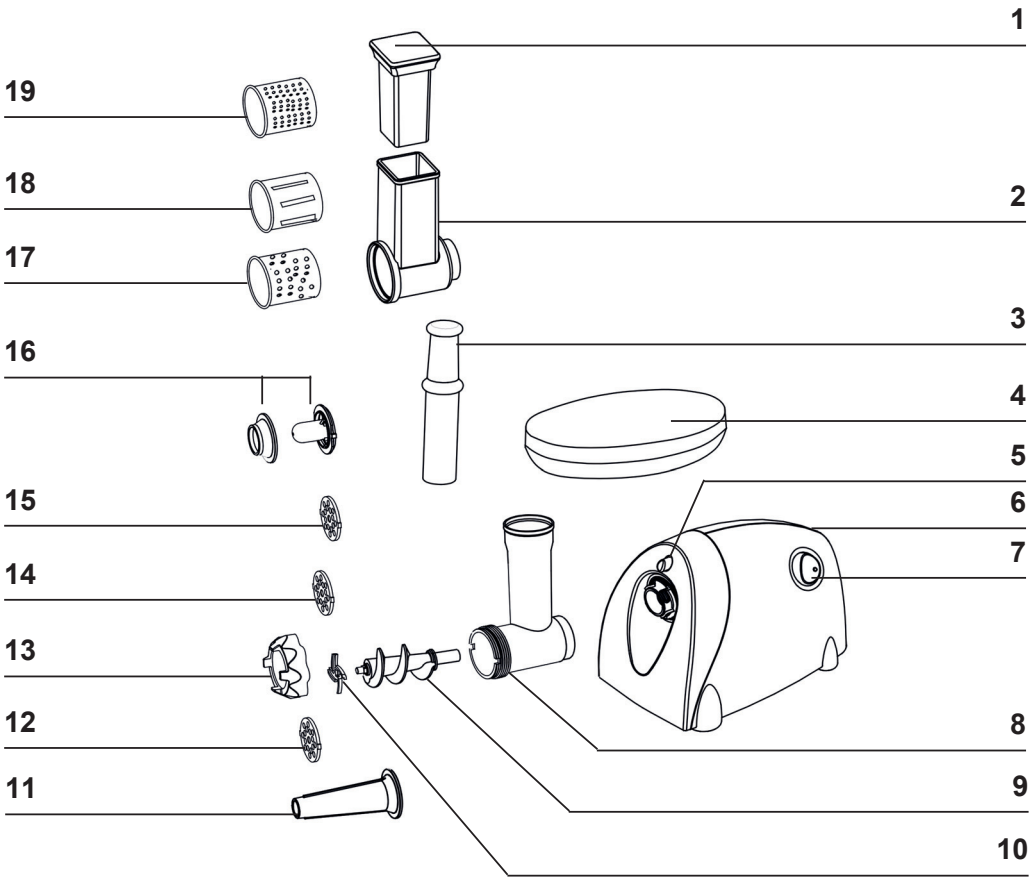
Risk of electric shock and fire

- ❒ Do not use the device if easily flammable gases are present in the air.
- ❒ Only connect the device to a properly installed socket with protective earth contacts. The socket must also be easily accessible after the device has been connected. The mains voltage must correspond to the technical data of the device (see chapter “Technical data”). Only use proper extension cords, whose technical data correspond to those of the device.
- ❒ Lay the cable such that it is not crushed or creased and such that it does not come into contact with hot surfaces.
- ❒ Pull the mains plug out of the socket:
  - – before you insert and/or remove the inserts,
  - – if you are not using the device,
  - – before a storm,
  - – before you clean the device.
- ❒ If you want to remove the mains plug from the socket, never pull on the cable, but always on the plug.
- ❒ Never submerge the device in water or other liquids! Make sure that the device, the cord or the plug do not fall in water or are at risk of getting wet. If the device falls in water, immediately disconnect the power supply. Do not attempt to pull the device out of the water when it is connected to the power supply!
- ❒ If the device falls in water, immediately disconnect the power supply.
- ❒ Never touch the device, the cable or the plug with wet hands.
- ❒ Never cover the device with cloths or the like. Danger of overheating!
- ❒ Keep a sufficient distance from heat sources, e.g. hobs or ovens.

Notes on use

- ❒ Check the device for damages prior to each use. If the device, the cord or the plug exhibit visible damages, the device may not be used. Do not use the device if it malfunctions, has fallen down or in water.
- ❒ If the device, cable or mains plug are defective, do not attempt to perform any repairs yourself. In the event of damage, contact a local qualified professional or customer service.
- ❒ Only use the device if it has been correctly assembled.
- ❒ Only use the device in closed spaces.
- ❒ Always place the device on a dry, level and solid base.
- ❒ Maintain adequate distance to heat sources such as stoves or ovens to prevent damage to the device.
- ❒ Ensure that the connected mains cord does not pose a tripping hazard. Do not allow the cable to hang over the edge of a table or kitchen worktop. Someone could catch him/herself and pull down the device.
- ❒ Do not pull or carry the device by the cable.
- ❒ The device is not suitable for continuous operation. Do not use the device continuously for more than 10 minutes. Then let it cool off for a few minutes.
- ❒ The device is equipped with overload protection that deactivates the device when it overloads. If this occurs, immediately disconnect the plug from the socket and let the device cool off for approximately 10 minutes. Afterwards, the device is ready for use again.
- ❒ Do not operate the device for prolonged periods without food.
- ❒ Do not attempt to forcefully push food into the fill chute to prevent damage to it!
- ❒ In the event of damages/malfunctions, immediately deactivate the device.
- ❒ Do not leave the device on when it is unattended.
- ❒ Only use original parts provided by the manufacturer.
- ❒ Do not allow the device to fall and do not subject it to strong percussions.
- ❒ Do not subject the device to extreme temperatures, severe temperature fluctuations or direct sunlight.

Scope of delivery and device overview



1 Plunger for the vegetable cutting adapter
2 Vegetable cutting adapter
3 Plunger for the mincer adapter
4 Supply bowl
5 Release button for the adapters
6 Motor unit
7 **RÜCKWÄRTS / AUS / AN** (Reverse / Off / On) button for activating and deactivating the device and for activating reverse mode
8 Mincer adapter
9 Conveyor spiral
10 Blade head
11 Sausage nozzle
12 Perforated disc (coarse)
13 Fixing nut for mincer adapter
14 Perforated disc (medium)
15 Perforated disc (fine)
16 Kebbe insert
17 Coarse grater
18 Slicer
19 Fine grater

Not shown:

- fixing nut for vegetable cutting adapter
- Spritz biscuits attachment with baking form bar

Before first use

Before you can use the device, you must:

- unpack the product contents,
- clean the device.

Unpacking

ATTENTION!

❒ Keep children and animals away from the packaging. Danger of suffocation exists!

Unpack all parts and make sure that the scope of delivery is complete (see chapter “Scope of delivery and device overview”) and check for any damages from transport. If you identify damages to the components, do not use them (!), instead contact our customer service centre.

Cleaning

There may be some production residue stuck to the device. To prevent health risks, clean the device and all accessories with warm water and a mild cleaner thoroughly before first use (see chapter “Cleaning and storage”).

Use

ATTENTION!

❒ Keep children away from the device during operation.

❒ Only use the device if it has been completely and correctly assembled! Make sure that the mincer adapter or the vegetable slicer adapter have properly locked into place and that all accessories have been inserted correctly.

❒ Not suitable for frozen foods! Let frozen food thaw completely before processing it further!

❒ During operation, do not reach into the rotating inserts or the fill chute.

❒ Keep your body parts, hair and clothing away from the rotating device parts.

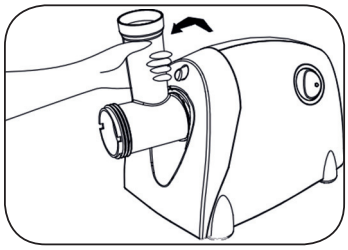
❒ Be careful when handling the blade head, the perforated discs and vegetable slicer and grater inserts! The blades are sharp!

❒ Pull the mains plug out of the socket before you convert the device to prevent it from accidentally activating!

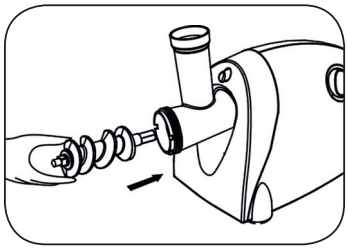
❒ The device is not suitable for prolonged continuous operation. Do not use the device continuously for more than 10 minutes. The device is equipped with overload protection that deactivates the device when it overloads. If this occurs, immediately disconnect the plug from the socket and let the device cool off for approximately 10 minutes. Afterwards, the device is ready for use again.

- For best results, we recommend that you roughly chop your food before further processing with the device and that you remove bones and sinew from meat.
- The device has been equipped with overload protection that automatically deactivates it if it jams during operation or gets too hot.
  – If food blocks the device, set the **RÜCKWÄRTS / AUS / AN** (Reverse / Off / On) button to the **RÜCKWÄRTS** (reverse operation) position for a few seconds to loosen any food that may be blocking the device. Then turn the device off and pull the mains plug out of the socket to remove any leftover food plugging the device.
  – If the device overheats, turn it off by setting the **RÜCKWÄRTS / AUS / AN** (Reverse / Off / On) button to the Off position. Then, let the device cool off for at least 10 minutes before using it again.

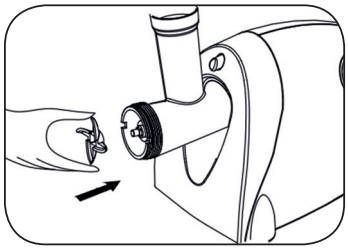
Using the mincer adapter



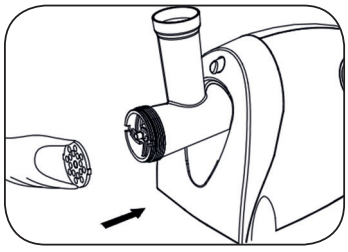
1. Place the motor base on a stable, level surface.
2. Place the mincer adapter in the receptacle on the motor base. Place the mincer adapter on the motor base so that the fill chute is tilted to the right (that is, towards the **RÜCKWÄRTS / AUS / AN** (Reverse / Off / On) button).
3. Turn the mincer adapter to the left until it is in a perpendicular position and locks into place.



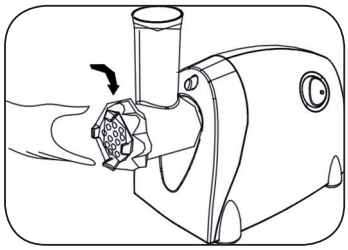
4. Place the spiral conveyor in the motor unit.



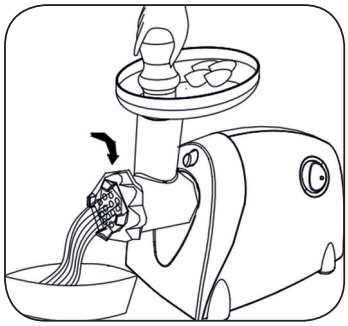
5. Mount the blade head on the spiral conveyor. **ATTENTION Risk of injury!** The blades are sharp! **NOTE**: Make sure that the blades of the blade head are pointing outward towards you.



6. Set one of the perforated discs (fine, medium, coarse) in place. **Note**: Make sure that the grooves of the perforated discs are correctly positioned in the recesses on the mincer adapter.

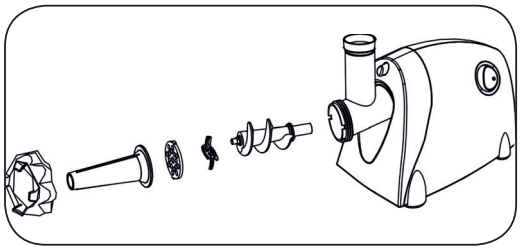


7. Screw the fixing nut onto the mincer adapter. Do not overwind the fixing nut!



8. Place the supply bowl on the fill chute.
9. Place a bowl under the mincer adapter to collect the minced food.
10. Turn the device on by setting the **RÜCKWÄRTS / AUS / AN** (Reverse / Off / On)button to the **AN** (On) position.
11. Add the foods you want to mince to the fill chute. Use the plunger to gradually push the food through the fill chute. **ATTENTION Risk of injury!** Never use your hand or objects other than the enclosed plunger to push foods into the fill chute!
12. If the device jams while in operation, set the **RÜCKWÄRTS / AUS / AN** (Reverse / Off / On) button to the **RÜCKWÄRTS** (reverse operation) position to remove food that is causing the conveyor spiral to jam. **ATTENTION Risk of injury!** Never reach into the fill chute or the blade head to remove food while the device is connected to the power supply! Always switch off the device and disconnect the mains plug from the socket before taking the device apart!
13. After use, turn the device off by setting the **RÜCKWÄRTS / AUS / AN** (Reverse / Off / On) button to the **AUS** (OFF) position.
14. Disconnect the mains plug from the socket after use.
15. Clean the device and accessories after every use as described in the chapter “Cleaning and storage”.

Using the sausage nozzle



1. Place the motor base on a stable, level surface.
2. Place the mincer adapter, the spiral conveyor, blade head and perforated disc in the receptacle on the motor unit as described in the section “Using the mincer adapter”.
3. Place the sausage nozzle on the perforated disc and use the fixing nut to fix it in place. Do not overwind the fixing nut!
4. Place the supply bowl on the fill chute.
5. Select a sausage skin (e.g. plastic or natural gut skin etc.) and slip it over the sausage nozzle.
6. Turn the device on by setting the **RÜCKWÄRTS / AUS / AN** (Reverse / Off / On) button to the **AN** (On) position.

7. Add the meat you would like to process in the fill chute. Use the plunger to gradually push the food through the fill chute. **ATTENTION Risk of injury!** Never use your hand or objects other than the enclosed plunger to push foods into the fill chute!
8. Let the sausage skin with the filling fall off of the sausage nozzle. Make sure that you do not overfill the sausage skin.
9. If the device jams while in operation, set the **RÜCKWÄRTS / AUS / AN** (Reverse / Off / On) button to the **RÜCKWÄRTS** (reverse operation) position to remove food that is causing the conveyor spiral to jam. **ATTENTION Risk of injury!** Never reach into the fill chute or the blade head to remove food while the device is connected to the power supply! Always switch off the device and disconnect the mains plug from the socket before taking the device apart!
10. Finish by twisting the sausage skin in order to form individual sausages.
11. After use, turn the device off by setting the **RÜCKWÄRTS / AUS / AN** (Reverse / Off / On) button to the **AUS** (OFF) position.
12. Disconnect the mains plug from the socket after use.
13. Clean the device and accessories after every use as described in the chapter “Cleaning and storage”.

Using the kebbe adapter

Kebbe is a traditional dish from the Middle East: Fried pockets made with lamb and bulgur wheat filled with minced meat. You can find a sample recipe for making kebbe below:

Preparing the dough pocket

Ingredients:

500 g lamb or fat-free mutton, cut into strips

500 g bulgur wheat, washed and drained

1 small finely chopped onion

Preparation:

Important! Always process the bulgur wheat immediately after draining it. Dried bulgur could overload the mincer and damage it.

1. Place the fine perforated disc in the mincer (see section “Using the mincer adapter”).
2. Alternate between feeding meat and bulgur through the fine perforated disc.
3. Mix the meat and bulgur well in a bowl.
4. Run the meat-bulgur mixture through the fine perforated disc another two times.
5. Add the onion to the mixture and mix everything again.

Preparing the filling

Ingredients:

400 g lamb, cut into strips

1 TBSP oil

2 medium-sized finely chopped onions

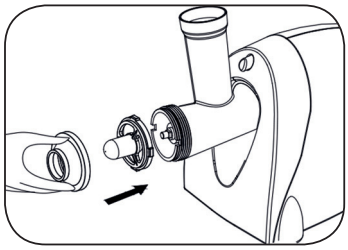
1 TBSP flour

Salt and pepper

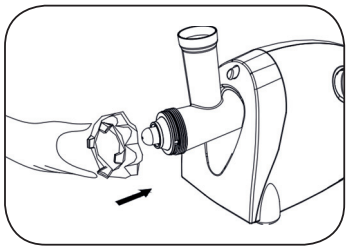
Preparation:

1. Place the fine perforated disc in the mincer (see section “Using the mincer adapter”).
2. Run the meat through the fine perforated disc.
3. Fry the onions until golden brown.
4. Add the lamb and sear.
5. Add the remaining ingredients and stew for approximately 2 minutes.
6. Pour out the excess fat and let it cool off.

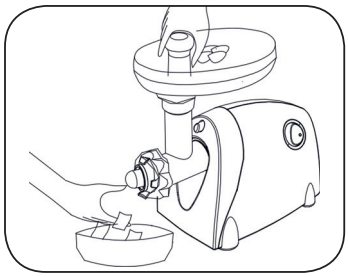
Preparing kebbe



1. Place the motor base on a stable, level surface.
2. Place the mincer adapter and the conveyor spiral in the receptacle on the motor base as described in the section “Using the mincer adapter”.
3. Place the kebbe adapter (two pieces!) on the opening of the mincer adapter.



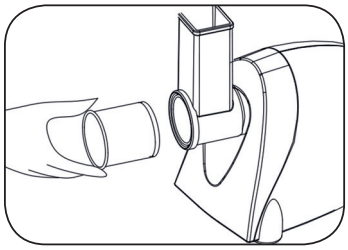
4. Fix the kebbe adapter in place with the fixing nut. Do not overwind the fixing nut!

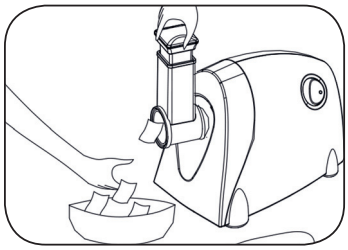


5. Place the supply bowl on the fill chute.
6. Turn the device on by setting the **RÜCKWÄRTS / AUS / AN** (Reverse / Off / On) button to the **AN** (On) position.
7. Feed the prepared meat-bulgur mixture for the dough pockets into the fill chute. Use the plunger to gradually push the mixture through the fill chute. **ATTENTION Risk of injury!** Never use your hand or objects other than the enclosed plunger to push foods into the fill chute!
8. After use, turn the device off by setting the **RÜCKWÄRTS / AUS / AN** (Reverse / Off / On) button to the **AUS** (OFF) position.
9. Disconnect the mains plug from the socket after use.
10. Cut the hollow section into pieces approximately 8 cm in size.
11. Push the pieces together on one side and add a small amount of the prepared, cooled filling to the dough pocket. Then close the other side of the dough pocket.
12. Then fry the filled dough pockets in hot oil until they are golden brown.
13. Clean the device and accessories after every use as described in the chapter “Cleaning and storage”.

Using the vegetable cutting adapter

1. Place the motor base on a stable, level surface.
2. Place the vegetable slicer adapter in the receptacle on the motor base. Place the vegetable cutting adapter on the motor base so that the fill chute is tilted to the right (that is, towards the **RÜCKWÄRTS / AUS / AN** (Reverse / Off / On) button).
3. Turn the vegetable cutting adapter to the left until it is in a perpendicular position and locks into place.





4. Insert a vegetable cutting attachment (grater or slicer) of your choice.
5. Connect the device to a properly installed socket with protective earth contacts.
6. Fix the vegetable cutting attachment in place with the fixing nut for the vegetable cutting adapter.
7. Place a bowl under the vegetable cutting adapter to collect the minced food.
8. Turn the device on by setting the **RÜCKWÄRTS / AUS / AN** (Reverse / Off / On) button to the **AN** (On) position.
9. Add the foods you want to mince in the fill chute. Use the plunger to gradually push the food through the fill chute. **ATTENTION Risk of injury!** Never use your hand or objects other than the enclosed plunger to push foods into the fill chute!
10. If the device jams while in operation, set the **RÜCKWÄRTS / AUS / AN** (Reverse / Off / On) button to the **RÜCKWÄRTS** (reverse operation) position to remove food that is causing the conveyor spiral to jam. **ATTENTION Risk of injury!** Never reach into the fill chute or the blade head to remove food while the device is connected to the power supply! Always switch off the device and disconnect the mains plug from the socket before taking the device apart!
11. After use, turn the device off by setting the **RÜCKWÄRTS / AUS / AN** (Reverse / Off / On) button to the **AUS** (OFF) position.
12. Disconnect the mains plug from the socket after use.
13. Clean the device and accessories after every use as described in the chapter “Cleaning and storage”.

Using the spritz biscuits attachment

1. Prepare the spritz biscuit dough according to your recipe.
2. Place the motor base on a stable, level surface.
3. Place the spritz biscuits attachment in the receptacle on the motor base.
4. Insert the baking form bar into the spritz biscuit attachment up to the required form. Take care that you push the bar into the spritz biscuit attachment with the handle to the front.
5. Connect the device to a properly installed socket with protective earth contacts.
6. Turn the device on by setting the **RÜCKWÄRTS / AUS / AN** (Reverse / Off / On) button to the **AN** (On) position.

7. Add the spritz biscuit dough in the fill chute. Use the plunger to gradually push the dough through the fill chute. ATTENTION Risk of injury! Never use your hand or objects other than the enclosed plunger to push foods into the fill chute!
8. If the device jams while in operation, set the **RÜCKWÄRTS / AUS / AN** (Reverse / Off / On) button to the **RÜCKWÄRTS** (reverse operation) position to remove food that is causing the conveyor spiral to jam. ATTENTION Risk of injury! Never reach into the fill chute or the blade head to remove food while the device is connected to the power supply! Always switch off the device and disconnect the mains plug from the socket before taking the device apart!
9. After use, turn the device off by setting the **RÜCKWÄRTS / AUS / AN** (Reverse / Off / On) button to the **AUS** (OFF) position.
10. Disconnect the mains plug from the socket after use.
11. Divide the dough strand into equal sized parts and bake the spritz biscuits according to recipe until done.
12. Clean the device and accessories after every use as described in the chapter “Cleaning and storage”.

Cleaning and storage

ATTENTION!

- ❒ Prior to each cleaning, pull the plug out of the socket.
- ❒ Never submerge the motor unit in water or other liquids.
- ❒ Not suitable for the dishwasher.
- ❒ Be careful when handling the inserts and the blade head; the blades and edges are sharp!
- ❒ When cleaning, do not use any scouring or abrasive cleaners. They could damage the surface.

---

1. Turn the device off and pull the mains plug out of the socket.
2. Disassemble the device in reverse order:
   Mincer adapter:
   – Loosen the fixing nut.
   – Remove the inserts used (perforated disc, kebbe insert, sausage nozzle, etc.).
   – Remove the blade head.
   – Remove the conveyor spiral.
   – Remove the mincer adapter by pushing down the release button and turning the adapter to the right (towards the **RÜCKWÄRTS / AUS / AN** (Reverse / Off / On) button).

   Vegetable cutting adapter:
   – Remove the cutting inserts used (coarse/fine rasper, slicer) by pulling them out of the vegetable cutting adapter.

– Remove the vegetable cutting adapter by pushing down the release button and turning the adapter to the right (towards the **RÜCKWÄRTS / AUS / AN** (Reverse / Off / On) button).

3. Remove any food residue and clean all parts (except for the motor base!) with warm water and a mild detergent. Then dry all parts thoroughly.
4. If necessary, clean the motor base with a damp cloth.
5. Store the device and accessories in a clean, dry area that is not accessible to children and animals.

Troubleshooting

If the device is not working properly, please check whether you are able to rectify the problem yourself first. Otherwise contact customer service.

Do not attempt to repair a defective device yourself!

Problem	**Possible cause/solution**
The device is not working.	• Is the mains plug properly connected with the socket? • Is the socket defective? Try another socket. • Check the fuse for your mains connection. • Is the device activated?
The device automatically deactivates.	• The device is overloaded. The device is equipped with overload protection that deactivates the device when it overloads. If this occurs, immediately disconnect the plug from the socket and let the device cool off for approximately 10 minutes. Afterwards, the device is ready for use again.

Technical data

Model number:	AMG31B-100
Product number:	Z08612
Voltage supply:	220 – 240 V~ 50/60 Hz
Output:	nom. 500 W – max. 1000 W
Safety class:	II

CE

Disposal

The packaging material is recyclable. Dispose of the packaging in an environmentally-friendly manner and make it available to the collection service for recyclable materials.

Dispose of the device in an environmentally-friendly manner. It does not belong in the household garbage. Dispose of it at a recycling centre for old electrical and electronic equipment.

For more information, please contact the administration in your community.

Customer service/importer:

DS Produkte GmbH, Am Heisterbusch 1, 19258 Gallin, Germany
Tel.: +49 38851 314650 *)
*) Calls subject to a charge.

All rights reserved.

Contenu

Signification des symboles contenus dans ce mode d'emploi _____ 33
Utilisation adéquate _____ 33
Consignes de sécurité _____ 33
- Risques de blessure _____ 33
- Consignes de sécurité spécifiques à la santé _____ 34
- Risque d'électrocution et d'incendie _____ 34
- Conseils d'utilisation _____ 35

Étendue de la livraison et vue générale de l'appareil _____ 36
Avant la première utilisation _____ 37
- Déballer _____ 37
- Nettoyer _____ 37

Utilisation _____ 37
- Utiliser l'accessoire pour hacher la viande _____ 38
- Utiliser la douille à saucisse _____ 39
- Utiliser l'accessoire à kebbé _____ 40
- Utiliser l'accessoire à couper les légumes _____ 42
- Utiliser un accessoire adaptateur petits gâteaux secs _____ 43

Nettoyage et rangement _____ 43
Suppression des défauts _____ 44
Données techniques _____ 45
Élimination _____ 45

Chère cliente, cher client,

nous nous réjouissons que vous ayez décidé d'acheter ce hachoir à viande.

Avant d'utiliser pour la première fois l'appareil, veuillez lire attentivement ce mode d'emploi et le conserver précieusement. Si vous cédez l'appareil à un tiers, veuillez également lui remettre ce mode d'emploi. Le fabricant et l'importateur déclinent toute responsabilité si les indications de ce mode d'emploi ne sont pas respectées !

Dans le cadre de l'évolution permanente, nous nous réservons le droit de modifier à tout moment l'appareil, l'emballage et les documents d'accompagnement.

Si vous avez des questions, veuillez vous adresser au service après-vente sur notre site Internet :

www.service-shopping.de

Signification des symboles contenus dans ce mode d’emploi

Toutes les consignes de sécurité sont marquées de ce symbole. Veuillez lire attentivement et entièrement ces consignes et tenez-vous en aux consignes de sécurité pour éviter les dommages corporels et matériels.

Tous les conseils et recommandations sont caractérisés par ce symbole.

Convient aux aliments.

Utilisation adéquate

- ❒ Cet appareil est destiné à
  - – couper, frotter et râper des légumes
  - – hacher de la viande et du poisson
  - – fabriquer des saucisses et des kebbés
  - – fabriquer des petits gâteaux secs
- ❒ Ne convient pas pour broyer des os !
- ❒ Ne convient pas pour hacher des aliments fibreux (p. ex. le gingembre ou les asperges) !
- ❒ Ne convient pas pour les aliments congelés !
- ❒ L’appareil est destiné à un usage en privé, pas pour une utilisation commerciale.
- ❒ Utilisez l’appareil uniquement comme la description du mode d’emploi. Toute autre utilisation est considérée comme contraire aux dispositions.
- ❒ Sont exclus de la garantie tous les défauts causés par une manipulation non appropriée, par un dommage ou par des tentatives de réparation par un tiers. Ceci est aussi valable pour l’usure normale.

Consignes de sécurité

Risques de blessure

- ❒ Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil et du matériel d'emballage. Il y a risque de blessure et d'asphyxie !
- ❒ Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans ainsi que par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou ayant un manque d'expérience et/ou de connaissance si elles sont surveillées ou si elles sont reçu des instruction sur la manière d'utiliser l'appareil en toute sécurité et si elles ont compris les dangers qui peuvent en résulter. Il est interdit aux enfants de jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien fait par l'utilisateur ne doivent pas être réalisés par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont surveillés.

- ❒ Les enfants de moins de 8 ans et les animaux doivent être tenus éloignés de l'appareil et du câble d'alimentation.
- ❒ Gardez la tête, les mains, les cheveux, les bijoux ou les vêtements éloignés des parties rotatives de l'appareil.
- ❒ Les lames des accessoires sont coupantes ! Soyez prudent lors du remplacement des accessoires. Arrêtez l'appareil avant de placer ou retirer des accessoires.
- ❒ Utilisez uniquement le poussoir fourni pour faire avancer les aliments dans la goulotte de remplissage. Ne mettez jamais les doigts dans la goulotte de remplissage pendant que l'appareil fonctionne.
- ❒ Rangez l'appareil de telle manière qu'il ne soit pas accessible aux enfants ! Les enfants doivent être bien surveillés lorsque l'appareil est utilisé proche d'eux.
- ❒ N'utilisez pas l'appareil lorsque celui-ci, des parties de celui-ci ainsi que le câble ou la fiche de branchement sont endommagés.

Consignes de sécurité spécifiques à la santé

- ❒ L'appareil peut comporter des résidus de production. Afin d'éviter les gênes pour la santé, nettoyez l'appareil et tous les accessoires à fond avant la première utilisation (voir chapitre « Nettoyage et rangement »).
- ❒ Nettoyez l'appareil après chaque usage pour prévenir contre la formation de microbes (voir chapitre « Nettoyage et rangement »).

Risque d'électrocution et d'incendie

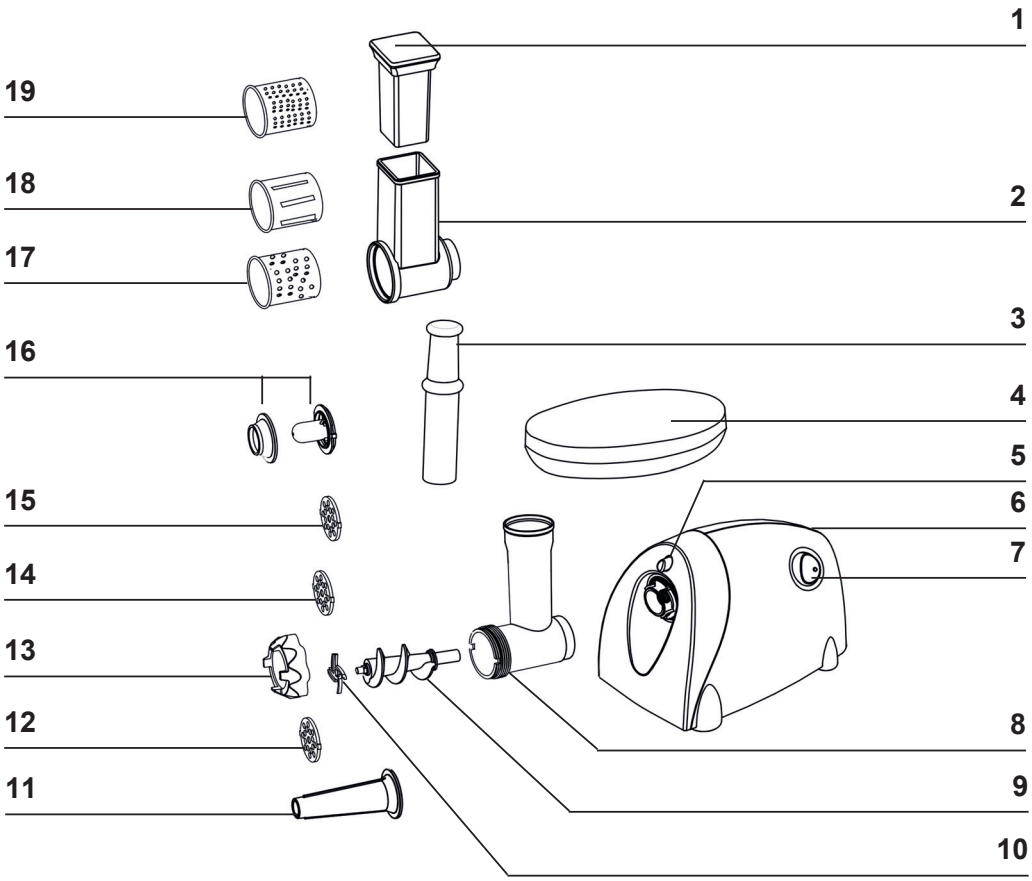
- ❒ N'utilisez pas l'appareil en présence de gaz facilement inflammables dans l'air.
- ❒ Branchez l'appareil uniquement à une prise électrique installée selon les règles en vigueur et comportant des contacts protégés. Après le branchement, la prise doit aussi être bien accessible. La tension électrique doit correspondre aux données techniques de l'appareil (voir chapitre « Données techniques »). Utilisez uniquement des câbles de rallonge corrects dont les données techniques correspondent à celles de l'appareil.
- ❒ Veuillez disposer le câble de sorte que celui-ci ne soit pas plié, écrasé ou ne soit pas en contact avec des surfaces brûlantes.
- ❒ Débranchez la fiche de la prise électrique :
  - avant de placer et/ou retirer les accessoires,
  - lorsque vous n'utilisez pas l'appareil,
  - avant un orage,
  - avant de nettoyer l'appareil.
- ❒ Lorsque vous souhaitez retirer la prise électrique, saisissez-la toujours au niveau de la prise et jamais par le câble.
- ❒ Ne plongez jamais l'appareil dans de l'eau ou d'autres liquides ! Assurez-vous que l'appareil, le câble ou la prise ne peuvent pas tomber dans l'eau ou devenir mouillés. Si l'appareil devait tomber dans l'eau, coupez immédiatement l'alimentation électrique. Ne tentez pas de retirer l'appareil de l'eau pendant qu'il est raccordé au secteur !

- ❒ Si l’appareil devait tomber dans l’eau, coupez immédiatement l’alimentation électrique.
- ❒ Ne touchez jamais l’appareil, le câble ou la prise électrique lorsque vous avez les mains mouillées.
- ❒ Ne recouvrez jamais l’appareil avec des chiffons ou autres. Il y a risque de surchauffe !
- ❒ Gardez suffisamment de distance par rapport aux sources de chaleur comme par exemple des plaques chauffantes ou des fours.

Conseils d'utilisation

- ❒ Vérifiez avant chaque utilisation que l’appareil n’est pas endommagé. Lorsque l’appareil, le câble ou la prise électrique présentent des dommages visibles, l’appareil ne doit pas être utilisé. N'utilisez pas l'appareil lorsqu'il présente un dysfonctionnement, qu'il est tombé ou que de l'eau y a pénétré.
- ❒ Si l'appareil, le câble ou la fiche électrique devaient être défectueux, ne tentez pas de faire une réparation par vos propres soins. En cas de dommages, veuillez contacter le service après-vente ou un professionnel près de chez vous.
- ❒ Utilisez l'appareil uniquement lorsqu'il est correctement assemblé !
- ❒ Utilisez l'appareil uniquement dans des locaux fermés.
- ❒ Placez toujours l'appareil sur une surface sèche, plate et solide.
- ❒ Gardez suffisamment de distance par rapport aux sources de chaleurs, comme p. ex. des plaques de cuisson ou des fours afin d'éviter les dommages sur l'appareil.
- ❒ Veillez à ce que le câble d’alimentation branché ne soit pas une cause de trébuchement. Ne laissez pas pendre le câble par-dessus le bord de tables ou de plans de travail de cuisine. Quelqu'un pourrait y rester accroché et faire tomber l'appareil.
- ❒ Ne tirez ni ne portez l'appareil par le câble.
- ❒ L'appareil n'est pas conçu pour un fonctionnement continu. Faites fonctionner l'appareil au maximum pendant 10 minutes sans interruption. Laissez-le refroidir pendant quelques minutes.
- ❒ L'appareil est équipé d'une protection de surcharge, en cas de surcharge, l'appareil s'arrête. Dans ce cas, débranchez la prise électrique et laissez refroidir l'appareil pendant environ 10 minutes, ensuite l'appareil est de nouveau prêt à fonctionner.
- ❒ N'utilisez pas l'appareil pendant une longue période sans aliment.
- ❒ N'essayez pas de presser les aliments avec violence dans la goulotte de remplissage, ceci peut endommager l'appareil !
- ❒ En cas de dommages/pannes, éteignez immédiatement l'appareil.
- ❒ Ne laissez jamais l’appareil sans surveillance lorsqu’il est en marche.
- ❒ N'utilisez que des pièces d'origine du fabricant.
- ❒ Ne laissez pas tomber l’appareil et ne l’exposez pas à de forts chocs.
- ❒ N'exposez pas l'appareil à des températures extrêmes, à de fortes variations de température ou aux rayons directs du soleil.

Étendue de la livraison et vue générale de l’appareil



1 Poussoir pour l'accessoire à couper les légumes
2 Accessoire à couper les légumes
3 Poussoir pour l'accessoire pour hacher la viande
4 Bol réservoir
5 Bouton de déverrouillage pour les accessoires
6 Bloc-moteur
7 Bouton **RÜCKWÄRTS / AUS / AN** (marche arrière / arrêt / marche) pour mettre en marche/arrêter l'appareil ainsi que pour activer la marche arrière
8 Accessoire pour hacher la viande
9 Vis sans fin
10 Tête à lames
11 Douille à saucisse
12 Disque perforé (grossier)
13 Écrou de fixation pour l’accessoire pour hacher la viande
14 Disque perforé (moyen)
15 Disque perforé (fin)
16 Accessoire à kebbé
17 Râpe grossière
18 Tranchoir
19 Râpe fine

Sans illustration:

- Écrou de fixation pour l'accessoire à couper les légumes
- Accessoire adaptateur petits gâteaux secs avec la rail à trou de forme

Avant la première utilisation

Avant de pouvoir utiliser l'appareil, vous devez :

- déballer le contenu,
- nettoyer l'appareil.

Déballer

ATTENTION !

❒ Tenez les enfants et les animaux éloignés du matériel d'emballage. Il y a risque d'asphyxie !

Déballez toutes les pièces et vérifiez l'intégralité de la livraison (voir chapitre « Étendue de la livraison et vue générale de l'appareil ») ainsi que les éventuels dommages de transport. Si les composants comportaient des dommages, ne les utilisez pas (!) mais contactez notre service après-vente.

Nettoyer

L'appareil peut comporter des résidus de production. Afin d'éviter les gênes pour la santé, nettoyez l'appareil et tous les accessoires à fond avant la première utilisation avec de l'eau chaude et un liquide vaisselle doux (voir chapitre « Nettoyage et rangement »).

Utilisation

ATTENTION !

❒ Gardez les enfants éloignés pendant le fonctionnement.

❒ N'utilisez l'appareil que s'il a été entièrement et correctement assemblé ! Veillez à ce que l'accessoire pour hacher la viande respectivement l'accessoire à couper les légumes soit correctement enclenché et que tous les autres accessoires soient correctement en place.

❒ Ne convient pas pour les aliments congelés ! Avant toute préparation, faites complètement décongeler les aliments congelés !

❒ Pendant le fonctionnement, ne mettez pas les doigts dans les accessoires en rotation ni dans la goulotte de remplissage.

❒ Gardez les parties du corps, vos cheveux et vêtements éloignés des parties rotatives de l'appareil.

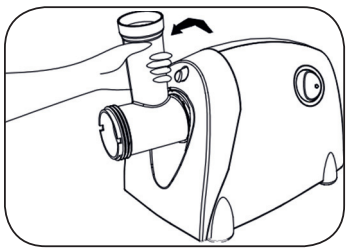
❒ Soyez prudent en manipulant la tête à lames, le disque perforé et les accessoires à découper et râper les légumes ! Les lames sont très coupantes !

❒ Débranchez la prise électrique avant de transformer l'appareil afin d'éviter toute mise en marche involontaire de l'appareil !

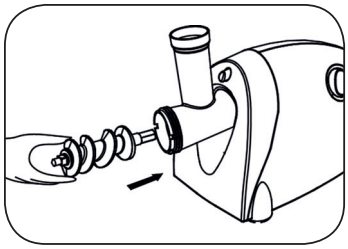
❒ L'appareil n'est pas conçu pour un fonctionnement continu. Faites fonctionner l'appareil au maximum pendant 10 minutes sans interruption. L'appareil est équipé d'une protection de surcharge, en cas de surcharge, l'appareil s'arrête. Dans ce cas, débranchez la prise électrique et laissez refroidir l'appareil pendant environ 10 minutes, ensuite l'appareil est de nouveau prêt à fonctionner.

- Pour obtenir de meilleurs résultats, nous vous recommandons de broyer grossièrement les aliments avant de les passer dans l'appareil et d'enlever les os et les tendons de la viande.
- L'appareil est équipé d'une protection de surcharge, lorsque l'appareil se bloque ou devient trop chaud, il s'arrête automatiquement.
  – Lorsque des aliments bloquent l'appareil, mettez le bouton **RÜCKWÄRTS / AUS / AN** (marche arrière / arrêt / marche) pendant quelques secondes sur la position **RÜCKWÄRTS** (marche arrière) pour que les aliments causant le blocage puissent se détacher. Ensuite, coupez l'appareil et débranchez-le de sa prise électrique pour enlever d'éventuels restes d'aliments bloqués.
  – En cas de surchauffe, arrêtez l'appareil en mettant le bouton **RÜCKWÄRTS / AUS / AN** (marche arrière / arrêt / marche) sur la position Off. Ensuite, laissez refroidir l'appareil pendant 10 minutes avant de remettre l'appareil en service.

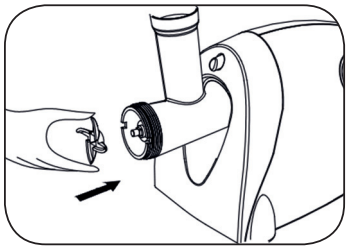
Utiliser l'accessoire pour hacher la viande



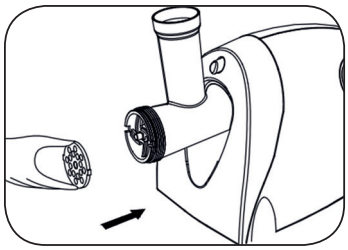
1. Placer le bloc-moteur sur une surface plate et stable.
2. Placez l'accessoire pour hacher la viande dans le logement du bloc moteur. Placez l'accessoire pour hacher la viande sur le bloc-moteur de telle manière que la goulotte de remplissage soit orientée à droite (c'est-à-dire en direction du bouton **RÜCKWÄRTS / AUS / AN** (marche arrière / arrêt / marche).
3. Tournez l'accessoire pour hacher la viande vers la gauche jusqu'à ce qu'il se trouve en position verticale et qu'il s'enclenche.



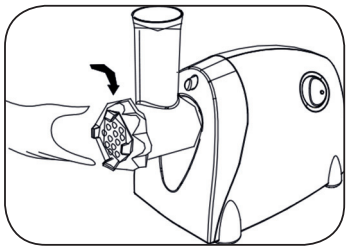
4. Placez la vis sans fin dans le bloc-moteur.



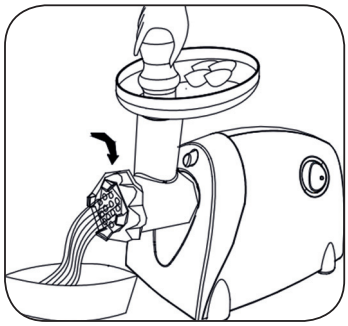
5. Placez la tête de lames sur la vis sans fin. **ATTENTION, risque de blessure !** Les lames sont coupantes ! **REMARQUE** : Veillez à ce que les lames de la tête soient orientées vers l'extérieur, vers vous.



6. Placez un des disques perforés (fin, moyen, grossier). **Remarque**: Veillez à ce que les gorges des disques perforés soient correctement en place dans les logements de l'accessoire pour hacher la viande.

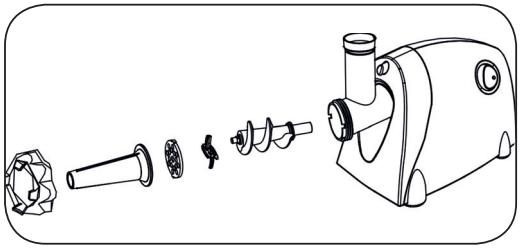


7. Vissez l'écrou de fixation sur l'accessoire pour hacher la viande. Ne serrez pas trop fort l'écrou de fixation !



8. Placez le bol réservoir sur la goulotte de remplissage.
9. Placez un saladier sous l'accessoire pour hacher la viande pour récupérer les aliments broyés.
10. Mettez l'appareil en marche en mettant le bouton **RÜCKWÄRTS / AUS / AN** (marche arrière / arrêt / marche) sur la position **AN** (marche).
11. Mettez les aliments que vous souhaitez broyer dans la goulotte de remplissage. Enfoncez les aliments à l'aide du poussoir, morceau par morceau, dans la goulotte de remplissage. **ATTENTION, risque de blessure !** N'enfoncez jamais d'aliments avec la main ou d'autres objets que le poussoir fourni dans la goulotte de remplissage !
12. Si, pendant le fonctionnement, l'appareil se bloque, mettez le bouton **RÜCKWÄRTS / AUS / AN** (arche arrière / arrêt / marche) sur la position **RÜCKWÄRTS** (marche arrière) pour supprimer l'aliment qui bloque la vis sans fin. **ATTENTION, risque de blessure !** Ne mettez jamais les doigts dans la goulotte de remplissage ni un couteau pour supprimer des aliments pendant que l'appareil est branché sur l'électricité ! Arrêtez toujours l'appareil et débranchez toujours la prise électrique avant de démonter l'appareil !
13. Après usage, arrêtez l'appareil en mettant le bouton **RÜCKWÄRTS / AUS / AN** (marche arrière / arrêt / marche) sur la position **AUS** (arrêt).
14. Après utilisation, débranchez la fiche de la prise électrique.
15. Nettoyez l'appareil et les accessoires après chaque usage comme ceci est décrit dans le chapitre « Nettoyage et rangement ».

Utiliser la douille à saucisse



1. Placer le bloc-moteur sur une surface plate et stable.
2. Placez l'accessoire pour hacher la viande, la vis sans fin, la tête à lames et le disque perforé comme indiqué dans le paragraphe « Utiliser l'accessoire pour hacher la viande », dans le logement du bloc-moteur.
3. Placez la douille à saucisse sur le disque perforé et fixez-le avec l'écrou de fixation. Ne serrez pas trop fort l'écrou de fixation !
4. Placez le bol réservoir sur la goulotte de remplissage.
5. Choisissez le boyau (p. ex. boyau artificiel ou naturel etc.) et enfilez-le sur la douille à saucisse.

6. Mettez l'appareil en marche en mettant le bouton **RÜCKWÄRTS / AUS / AN** (marche arrière / arrêt / marche) sur la position **AN** (marche).
7. Mettez la viande que vous souhaitez travailler dans la goulotte de remplissage. Enfoncez la viande, à l'aide du poussoir, morceau par morceau, dans la goulotte de remplissage. **ATTENTION, risque de blessure !** N'enfoncez jamais d'aliments avec la main ou d'autres objets que le poussoir fourni dans la goulotte de remplissage !
8. Laissez glisser de la douille le boyau rempli de viande. Veillez à ce que le boyau ne soit pas trop rempli.
9. Si, pendant le fonctionnement, l'appareil se bloque, mettez le bouton **RÜCKWÄRTS / AUS / AN** (marche arrière / arrêt / marche) sur la position **RÜCKWÄRTS** (marche arrière) pour supprimer l'aliment qui bloque la vis sans fin. **ATTENTION, risque de blessure !** Ne mettez jamais les doigts dans la goulotte de remplissage ni un couteau pour supprimer des aliments pendant que l'appareil est branché sur l'électricité ! Arrêtez toujours l'appareil et débranchez la prise électrique avant de démonter l'appareil.
10. À la fin, torsadez le boyau pour former chaque petite saucisse.
11. Après usage, arrêtez l'appareil en mettant le bouton **RÜCKWÄRTS / AUS / AN** (marche arrière / arrêt / marche) sur la position **AUS** (arrêt).
12. Après utilisation, débranchez la fiche de la prise électrique.
13. Nettoyez l'appareil et les accessoires après chaque usage comme ceci est décrit dans le chapitre « Nettoyage et rangement ».

Utiliser l'accessoire à kebbé

Le kebbé est un plat traditionnel du Moyen Orient : Ce sont des poches frites à la viande de moutons et au boulgour et avec une garniture de viande hachée. Ci-après, vous trouverez un exemple de recette pour réaliser des kebbés :

Préparer la poche en pâte

Ingrédients :

500 g de viande de mouton dégraissée, découpée en bandes

500 g de boulgour, lavé et égoutté

1 petit oignon, finement haché

Préparation :

Important ! Préparer toujours le boulgour immédiatement après l'avoir égoutté. S'il est asséché, le hachoir pourrait être trop fortement sollicité et être endommagé.

1. Placez le disque perforé fin dans le hachoir à viande (voir paragraphe « Utiliser l'accessoire pour hacher la viande »).
2. Passez par alternance la viande et le boulgour par le disque perforé fin.
3. Mélangez la viande et le boulgour dans un saladier.
4. Passez encore deux fois le mélange viande-boulgour par le disque perforé fin.
5. Ajoutez l'oignon au mélange et mélangez le tout encore une fois.

Préparer la garniture

Ingrédients :

400 g de viande de mouton, coupée en bandes

1 cuillère à soupe d'huile

2 oignons moyens, finement hachés

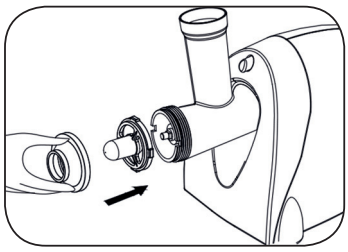
1 cuillère à soupe de farine

Sel et poivre

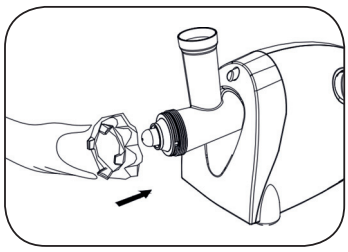
Préparation :

1. Placez le disque perforé fin dans le hachoir à viande (voir paragraphe « Utiliser l'accessoire pour hacher la viande »).
2. Passez la viande par le disque perforé fin.
3. Faites dorer les oignons.
4. Ajouter la viande de mouton et la faire revenir.
5. Ajouter les ingrédients restants et laisser mijoter environ 2 minutes.
6. Jetez la graisse superflue et laisser refroidir.

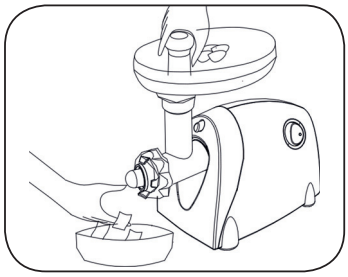
Préparer les kebbés



1. Placer le bloc-moteur sur une surface plate et stable.
2. Placez l'accessoire pour hacher la viande et la vis sans fin comme indiqué dans le paragraphe « Utiliser l'accessoire pour hacher la viande », dans le logement du bloc-moteur.
3. Placez l'accessoire à kebbé (en deux parties !) sur l'ouverture de l'accessoire pour hacher la viande.



4. Fixez l'accessoire à kebbé avec l'écrou de fixation. Ne serrez pas trop fort l'écrou de fixation !

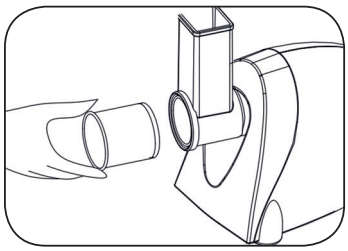


5. Placez le bol réservoir sur la goulotte de remplissage.
6. Mettez l'appareil en marche en mettant le bouton **RÜCKWÄRTS / AUS / AN** (marche arrière / arrêt / marche) sur la position **AN** (marche).
7. Versez le mélange de viande-boulgour destiné aux poches de pâte dans la goulotte de remplissage. Enfoncez le mélange à l'aide du poussoir, morceau par morceau, dans la goulotte de remplissage. **ATTENTION, risque de blessure !** N'enfoncez jamais d'aliments avec la main ou d'autres objets que le poussoir fourni dans la goulotte de remplissage !
8. Après usage, arrêtez l'appareil en mettant le bouton **RÜCKWÄRTS / AUS / AN** (marche arrière / arrêt / marche) sur la position **AUS** (arrêt).
9. Après utilisation, débranchez la fiche de la prise électrique.
10. Coupez le tube de pâte creux en morceaux d'environ 8 cm.
11. Fermez les morceaux à une extrémité et mettez un peu de garniture placée au frais dans la poche de pâte. Fermez ensuite l'autre extrémité de la poche.

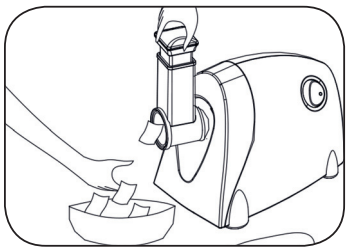
12. Faites frire ensuite les poches remplies dans de l'huile bouillante jusqu'à ce qu'elles soient dorées brunes.
13. Nettoyez l'appareil et les accessoires après chaque usage comme ceci est décrit dans le chapitre « Nettoyage et rangement ».

Utiliser l'accessoire à couper les légumes

1. Placer le bloc-moteur sur une surface plate et stable.
2. Placez l'accessoire à couper les légumes dans le logement du bloc moteur. Placez l'accessoire à couper les légumes sur le bloc-moteur de telle manière que la goulotte de remplissage soit orientée à droite (c'est-à-dire en direction du bouton **RÜCKWÄRTS / AUS / AN** (marche arrière / arrêt / marche).
3. Tournez l'accessoire à couper les légumes vers la gauche jusqu'à ce qu'il se trouve en position verticale et qu'il s'enclenche.



4. Placez un tranchoir ou une râpe de votre choix.
5. Branchez l'appareil à une prise électrique installée selon les règles en vigueur et comportant des contacts protégés.
6. Fixez le tranchoir ou la râpe avec l'écrou de fixation pour l'accessoire à couper les légumes.



7. Placez un saladier sous l'accessoire à couper les légumes pour récupérer les aliments broyés.
8. Mettez l'appareil en marche en mettant le bouton **RÜCKWÄRTS / AUS / AN** (marche arrière / arrêt / marche) sur la position **AN** (marche).
9. Mettez les aliments que vous souhaitez broyer dans la goulotte de remplissage. Enfoncez les aliments à l'aide du poussoir, morceau par morceau, dans la goulotte de remplissage. **ATTENTION, risque de blessure !** N'enfoncez jamais d'aliments avec la main ou d'autres objets que le poussoir fourni dans la goulotte de remplissage !
10. Si, pendant le fonctionnement, l'appareil se bloque, mettez le bouton **RÜCKWÄRTS / AUS / AN** (marche arrière / arrêt / marche) sur la position **RÜCKWÄRTS** (marche arrière) pour supprimer l'aliment qui bloque la vis sans fin. **ATTENTION, risque de blessure !** Ne mettez jamais les doigts dans la goulotte de remplissage ni un couteau pour supprimer des aliments pendant que l'appareil est branché sur l'électricité ! Arrêtez toujours l'appareil et débranchez la prise électrique avant de démonter l'appareil.
11. Après usage, arrêtez l'appareil en mettant le bouton **RÜCKWÄRTS / AUS / AN** (marche arrière / arrêt / marche) sur la position **AUS** (arrêt).
12. Après utilisation, débranchez la fiche de la prise électrique.
13. Nettoyez l'appareil et les accessoires après chaque usage comme ceci est décrit dans le chapitre « Nettoyage et rangement ».

Utiliser un accessoire adaptateur petits gâteaux secs

1. Préparez la pâte à biscuits sablés selon votre recette.
2. Placer le bloc-moteur sur une surface plate et stable.
3. Placez l‘accessoire adaptateur petits gâteaux secs dans le logement du bloc moteur.
4. Introduisez le rail à trou de forme dans l’accessoire adaptateur petits gâteaux secs pour obtenir la forme souhaitée. Veillez à pousser vers l’avant le rail avec la poignée dans l’accessoire adaptateur petits gâteaux secs.
5. Branchez l’appareil à une prise électrique installée selon les règles en vigueur et comportant des contacts protégés.
6. Mettez l‘appareil en marche en mettant le bouton **RÜCKWÄRTS / AUS / AN** (marche arrière / arrêt / marche) sur la position **AN** (marche).
7. Mettezla pâte à biscuits dans la goulotte de remplissage. Enfoncez la pâte à l‘aide du poussoir, morceau par morceau, dans la goulotte de remplissage. ATTENTION, risque de blessure ! N‘enfoncez jamais d‘aliments avec la main ou d‘autres objets que le poussoir fourni dans la goulotte de remplissage !
8. Si, pendant le fonctionnement, l‘appareil se bloque, mettez le bouton **RÜCKWÄRTS / AUS / AN** (marche arrière / arrêt / marche) sur la position **RÜCKWÄRTS** (marche arrière) pour supprimer l‘aliment qui bloque la vis sans fin. ATTENTION, risque de blessure ! Ne mettez jamais les doigts dans la goulotte de remplissage ni un couteau pour supprimer des aliments pendant que l‘appareil est branché sur l‘électricité ! Arrêtez toujours l’appareil et débranchez la prise électrique avant de démonter l‘appareil.
9. Après usage, arrêtez l‘appareil en mettant le bouton **RÜCKWÄRTS / AUS / AN** (marche arrière / arrêt / marche) sur la position **AUS** (arrêt).
10. Après utilisation, débranchez la fiche de la prise électrique.
11. Séparez le pâton en morceaux égaux et faites cuir le biscuit sablé selon la recette.
12. Nettoyez l‘appareil et les accessoires après chaque usage comme ceci est décrit dans le chapitre « Nettoyage et rangement ».

Nettoyage et rangement

ATTENTION !

- ❒ Débranchez l’appareil avant chaque nettoyage.
- ❒ Ne plongez jamais le bloc-moteur dans de l'eau ou d'autres liquides.
- ❒ Ne peut pas être lavé en lave-vaisselle.
- ❒ Soyez prudent en manipulant les accessoires et la tête à lames, les lames et les arêtes sont coupantes !
- ❒ Pour le nettoyage, n’utilisez aucun détergent agressif ou abrasif. Ceux-ci pourraient endommager la surface.

1. Arrêtez l'appareil et débranchez la prise électrique.

2. Démontez l'appareil dans le sens inverse :
   Accessoire pour hacher la viande :
   – Desserrez l'écrou de fixation.
   – Retirez les accessoires utilisés (disque perforé, accessoire à kebbé, douille à saucisse etc.).
   – Enlevez la tête à lames.
   – Enlevez la vis sans fin.
   – Retirez l'accessoire pour hacher la viande en maintenant appuyée la touche de déverrouillage et tournez l'accessoire vers la droite (en direction du bouton **RÜCKWÄRTS / AUS / AN** (marche arrière / arrêt / marche).

   Accessoire à couper les légumes :
   – Enlevez les accessoires de découpage utilisés (râpe grossière/fine, trancheur) en sortant l'accessoire à couper les légumes.
   – Retirez l'accessoire à couper les légumes en maintenant appuyée la touche de déverrouillage et tournez l'accessoire vers la droite (en direction du bouton **RÜCKWÄRTS / AUS / AN** (marche arrière / arrêt / marche).
3. Enlevez les éventuels restes d'aliments et nettoyez toutes les parties (sauf le bloc-moteur !) avec de l'eau chaude et un liquide vaisselle doux. Ensuite, séchez bien toutes les pièces.
4. Si nécessaire, nettoyez le bloc-moteur avec un chiffon légèrement humide.
5. Rangez l'appareil et les accessoires dans un endroit propre, sec et inaccessible pour les enfants et les animaux.

Suppression des défauts

Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, veuillez vérifier d'abord si vous pouvez supprimer vous-même le problème. Sinon, contactez le service après-vente.

N'essayez pas de réparer un appareil défectueux par vos propres moyens !

Problème	**Cause possible/solution**
L'appareil ne fonctionne pas.	• Est-ce que la fiche électrique est bien branchée ? • Est-ce que la prise électrique est défectueuse ? Branchez dans une autre prise. • Vérifiez le fusible de votre branchement au secteur. • Est-ce que l'appareil est allumé ?
L'appareil s'arrête automatiquement.	• L'appareil est en surcharge. L'appareil est équipé d'une protection de surcharge, en cas de surcharge, l'appareil s'arrête. Dans ce cas, débranchez la prise électrique et laissez refroidir l'appareil pendant environ 10 minutes, ensuite l'appareil est de nouveau prêt à fonctionner.

Données techniques

Numéro de modèle :	AMG31B-100
Numéro de référence :	Z08612
Alimentation électrique :	220 – 240 V~ 50/60 Hz
Puissance :	nom. 500 W – max. 1000 W
Catégorie de protection :	II

CE

Élimination

Le matériel d’emballage peut être réutilisé. Éliminez l'emballage en respectant l'environnement et apportez-le au service de recyclage.

Éliminez l'appareil en respectant l'environnement. Il ne doit pas être jeté avec les déchets ménagers. Éliminez-le dans un centre de recyclage pour les appareils électriques et électroniques usés.

De plus amples informations sont à disposition auprès de votre municipalité.

Service après-vente/importateur :

DS Produkte GmbH, Am Heisterbusch 1, 19258 Gallin, Allemagne
Tél. : +49 38851 314650 *)
*) Appel payant.

Tous droits réservés.

Inhoud

Betekenis van de symbolen in deze handleiding 47
Reglementair gebruik 47
Veiligheidsinstructies 47
- Verwondingsgevaren 47
- Veiligheidsinstructies specifiek voor de gezondheid 48
- Elektrocutie- en brandgevaar 48
- Tips voor gebruik 49

Leveringspakket en overzicht van het apparaat 50
Voor het eerste gebruik 51
- Uitpakken 51
- Reinigen 51

Gebruik 51
- Vleesmolenaccessoire gebruiken 52
- Worsttuit gebruiken 53
- Kebbe-inzetstuk gebruiken 54
- Groentesnijelement gebruiken 56
- Spritsaccessoire gebruiken 57

Reiniging en bewaring 57
Oplossing van fouten 58
Technische gegevens 59
Verwijdering 59

Geachte klant,

We zijn blij dat u deze vleesmolen hebt gekozen.

Lees voor het eerste gebruik van het apparaat zorgvuldig de handleiding en bewaar ze op een goede plaats. Als u het apparaat aan iemand anders geeft, moet ook deze handleiding worden overhandigd. Fabrikant en importeur zijn niet aansprakelijk als de gegevens in deze handleiding niet worden nageleefd!

In het kader van de voortdurende ontwikkeling behouden we ons het recht voor om apparaat, verpakking of bijgeleverde documenten op elk moment te wijzigen.

Hebt u vragen, contacteer dan de klantenservice via onze website:

www.service-shopping.de

Betekenis van de symbolen in deze handleiding

Alle veiligheidsinstructies zijn aangeduid met dit symbool. Lees deze grondig en houd u aan de veiligheidsinstructies, zodat lichamelijke letsels en materiële schade worden vermeden.

Tips en adviezen zijn aangeduid met dit symbool.

Geschikt voor voedingsmiddelen.

Reglementair gebruik

- ❒ Dit apparaat is geschikt voor het
  - – snijden, malen en raspen van groente
  - – malen van vlees en vis
  - – bereiden van worstjes en Kebbe
  - – bereiden van sprits
- ❒ Niet geschikt om beenderen fijn te malen!
- ❒ Niet geschikt om vezelproducten (bijv. gember of asperges) fijn te malen!
- ❒ Niet geschikt voor ingevroren levensmiddelen!
- ❒ Het apparaat werd ontworpen voor het privégebruik, niet voor commerciële doeleinden.
- ❒ Gebruik het apparaat alleen volgens de beschrijvingen in de handleiding. Elk ander gebruik geldt als onreglementair.
- ❒ De garantie dekt geen gebreken die ontstaan door verkeerd gebruik, beschadiging of reparatiepogingen. Dit geldt ook voor de normale slijtage.

Veiligheidsinstructies

Verwondingsgevaren

- ❒ Houd kinderen en dieren weg van het apparaat en het verpakkingsmateriaal. Er bestaat gevaar voor verwondingen en verstikking!
- ❒ Dit apparaat mag door kinderen vanaf de leeftijd van 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, sensorische of mentale vaardigheden of een gebrek aan ervaring en/of kennis worden gebruikt als ze onder toezicht staan of over het veilig gebruik van het apparaat werden geïnformeerd en de daaruit voortvloeiende gevaren hebben begrepen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. De reiniging en het onderhoud door de gebruiker mogen niet worden uitgevoerd door kinderen tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en er een persoon is die toezicht uitoefent.
- ❒ Kinderen jonger dan 8 jaar en dieren moeten uit de buurt worden gehouden van het apparaat en het aansluitsnoer.

- ❒ Houd het hoofd, de handen, het haar, sieraden of kleding weg van roterende onderdelen van het apparaat.
- ❒ De lemmeten van de inzetstukken zijn scherp! Wees voorzichtig als u de inzetstukken vervangt. Schakel het apparaat uit als u inzetstukken plaatst of verwijdert.
- ❒ Gebruik uitsluitend de meegeleverde stop om voedingsmiddelen in de vulschacht te duwen. Grijp nooit in de vulschacht als u het apparaat gebruikt.
- ❒ Bewaar het apparaat op een voor kinderen ontoegankelijke plaats! Kinderen moeten goed in de gaten worden gehouden als het apparaat in hun buurt wordt gebruikt.
- ❒ Gebruik het apparaat niet als het apparaat, onderdelen ervan en het snoer of de stekker zijn beschadigd.

Veiligheidsinstructies specifiek voor de gezondheid

- ❒ Op het apparaat kunnen productieresten zijn achtergebleven. Om schade aan de gezondheid te vermijden, dient u het apparaat en alle inzetstukken grondig te reinigen voor het eerste gebruik (zie hoofdstuk “Reiniging en bewaring”).
- ❒ Reinig het apparaat na elk gebruik zodat geen bacteriën worden gevormd (zie hoofdstuk “Reiniging en bewaring”).

Elektrocutie- en brandgevaar

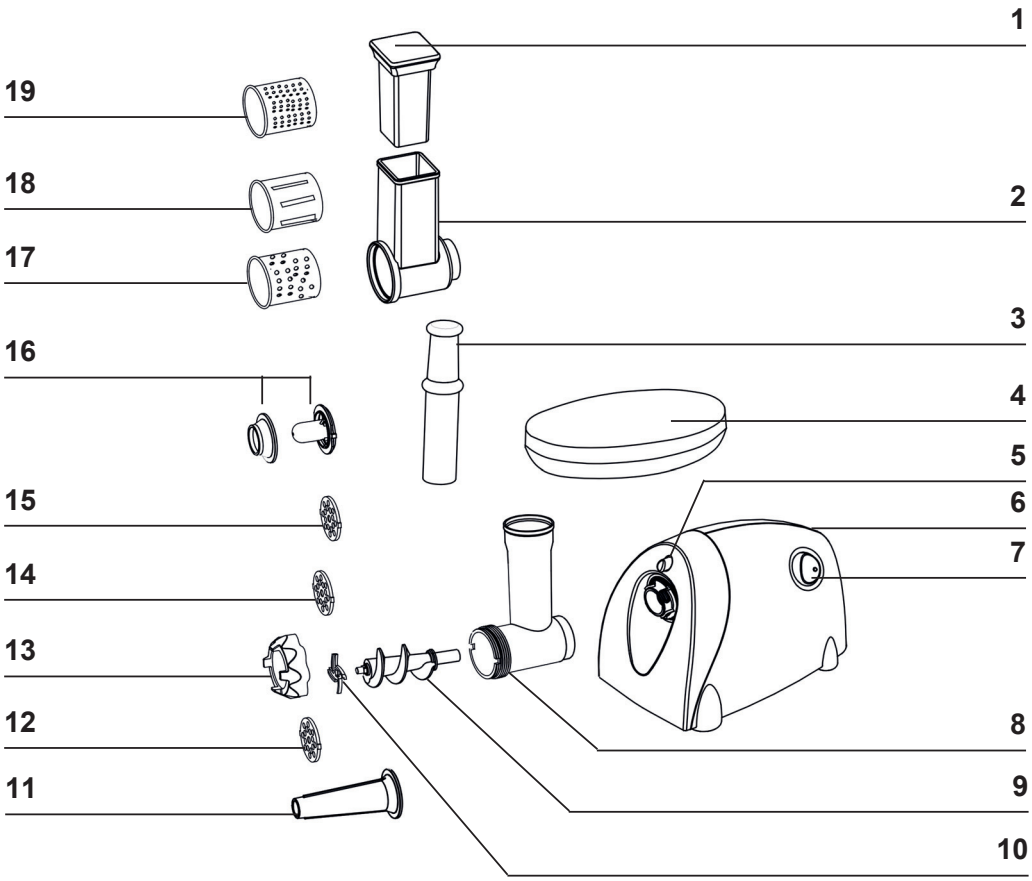
- ❒ Gebruik het apparaat niet als er licht ontvlambare gassen in de lucht aanwezig zijn.
- ❒ Sluit het apparaat alleen aan op een reglementair geïnstalleerd geaard stopcontact. Het stopcontact moet ook na de aansluiting goed bereikbaar zijn. De netspanning moet overeenstemmen met de technische gegevens van het apparaat (zie hoofdstuk “Technische gegevens”). Gebruik alleen reglementaire verlengkabels, waarvan de technische gegevens overeenstemmen met die van het apparaat.
- ❒ Plaats het snoer zodanig, dat het niet geklemd of geplooid wordt en niet in aanraking komt met hete oppervlakken.
- ❒ Trek de stekker uit het stopcontact:
  - – vooraleer u inzetstukken plaatst en/of verwijdert,
  - – als u het apparaat niet gebruikt,
  - – voor een onweer,
  - – alvorens het apparaat te reinigen.
- ❒ Als u de stekker uit het stopcontact wilt trekken, trek dan steeds aan de stekker en nooit aan het snoer.
- ❒ Dompel het apparaat nooit onder in water of andere vloeistoffen! Zorg ervoor dat het apparaat, het snoer of de stekker niet in het water kunnen vallen of nat kunnen worden. Als het apparaat in het water valt, onderbreek dan onmiddellijk de stroomtoevoer. Probeer niet het apparaat uit het water te trekken terwijl het aangesloten is op het elektriciteitsnet!
- ❒ Als het apparaat in het water valt, onderbreek dan onmiddellijk de stroomtoevoer.
- ❒ Raak het apparaat, het snoer of de stekker nooit met vochtige handen aan.

- ❒ Bedek het apparaat nooit met doeken of dergelijke. Er bestaat gevaar voor verwondingen!
- ❒ Houd voldoende afstand tot warmtebronnen zoals fornuisplaten of ovens.

Tips voor gebruik

- ❒ Kijk het apparaat voor elk gebruik na op beschadigingen. Als het apparaat, het snoer of de stekker zichtbare schade vertonen, mag het apparaat niet worden gebruikt. Gebruik het apparaat niet als het een storing vertoonde, op de grond of in het water is gevallen.
- ❒ Is het apparaat, het snoer of de stekker defect, probeer dan niet reparaties eigenhandig door te voeren. Contacteer bij schade een specialist in uw buurt of de klantenservice.
- ❒ Gebruik het apparaat alleen, als het correct is gemonteerd.
- ❒ Gebruik het apparaat alleen in gesloten ruimten.
- ❒ Plaats het apparaat altijd op een droge, effen en vaste ondergrond.
- ❒ Bewaar voldoende afstand tot warmtebronnen zoals fornuisplaten of ovens, om schade aan het apparaat te vermijden.
- ❒ Zorg ervoor dat het aangesloten snoer geen struikelblok vormt. Laat het snoer niet over de rand van tafels of keukentabletten bungelen. Er kan iemand aan blijven hangen en het apparaat naar beneden trekken.
- ❒ Trek of draag het apparaat niet aan het snoer.
- ❒ Het apparaat is niet bestemd voor continu gebruik. Gebruik het apparaat maximaal 10 minuten lang zonder onderbreking. Laat het vervolgens gedurende enkele minuten afkoelen.
- ❒ Het apparaat is voorzien van een beveiliging tegen overbelasting, bij overbelasting wordt het apparaat uitgeschakeld. Trek in dit geval de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat gedurende ca. 10 minuten afkoelen, daarna kan het apparaat opnieuw worden gebruikt.
- ❒ Gebruik het apparaat niet gedurende lange tijd zonder levensmiddelen.
- ❒ Probeer niet levensmiddelen met geweld door de vulschacht te duwen, daardoor kan het apparaat worden beschadigd!
- ❒ Bij schade/storingen dient u het apparaat onmiddellijk uit te schakelen.
- ❒ Laat het apparaat niet ingeschakeld achter zonder toezicht.
- ❒ Gebruik alleen de originele onderdelen van de fabrikant.
- ❒ Laat het apparaat niet vallen en stel het niet bloot aan hevige schokken.
- ❒ Stel het apparaat niet bloot aan extreme temperaturen, sterke temperatuurschommelingen of directe zonnestralen.

Leveringspakket en overzicht van het apparaat



1 Stop voor groentesnijelement
2 Groentesnijelement
3 Stop vleesmolenaccessoire
4 Voorraadschaal
5 Ontgrendelknop voor accessoires
6 Motoreenheid
7 **RÜCKWÄRTS / AUS / AN** (Achteruit / uit / aan) - knop om het apparaat in en uit te schakelen en ook de achterwaartsloop in te schakelen
8 Vleesmolenaccessoire
9 Vijzel
10 Messenkop
11 Worsttuit
12 Geperforeerde schijf (grof)
13 Vastzetmoer
14 Geperforeerde schijf (medium)
15 Geperforeerde schijf (fijn)
16 Kebbe-inzetstuk
17 Grove rasp
18 Schijvensnijder
19 Fijne rasp

Niet afgebeeld:

- Vastzetmoer voor het groentesnijelement
- Spritsaccesoire met bakvormrail

Voor het eerste gebruik

Alvorens het apparaat te kunnen gebruiken, dient u:

- de levering uit te pakken,
- het apparaat te reinigen.

Uitpakken

OPGELET!

❒ Houd kinderen en dieren weg van het verpakkingsmateriaal. Er bestaat gevaar voor verstikking!

Pak alle onderdelen uit en controleer de levering op volledigheid (zie hoofdstuk “Leveringspakket en overzicht van het apparaat”) en transportbeschadigingen. Als er onderdelen schade vertonen gebruikt deze dan niet (!), maar contacteer de klantenservice.

Reinigen

Op het apparaat kunnen productieresten zijn achtergebleven. Om schade aan de gezondheid te vermijden, dient u het apparaat en alle onderdelen grondig te reinigen voor het eerste gebruik met warm water en een mild reinigingsmiddel (zie hoofdstuk “Reiniging en bewaring”).

Gebruik

OPGELET!

❒ Houd kinderen weg als het apparaat in werking is.

❒ Gebruik het apparaat alleen, als het volledig en correct is gemonteerd! Zorg ervoor dat het vleesmolenaccessoire of het groentesnijelement correct vast geklikt zijn en dat alle onderdelen correct zijn geplaatst.

❒ Niet geschikt voor ingevroren levensmiddelen! Zorg ervoor dat ingevroren levensmiddelen volledig ontdooid zijn alvorens ze te verwerken!

❒ Grijp tijdens het gebruik nooit in de roterende inzetstukkken of de vulschacht.

❒ Houd lichaamsdelen, haar en kleding weg van roterende onderdelen.

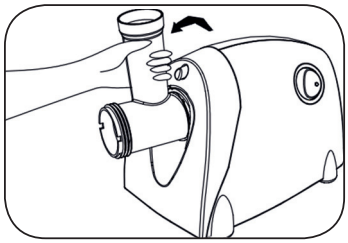
❒ Wees voorzichtig als u de messenkop, de geperforeerde schijven en de groentesnij- en raspelementen hanteert! De lemmeten zijn scherp!

❒ Trek de stekker uit het stopcontact alvorens het apparaat te veranderen, zodat wordt vermeden dat het per vergissing wordt ingeschakeld!

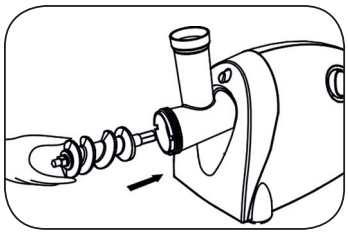
❒ Het apparaat is niet bestemd voor langdurig continu gebruik. Gebruik het apparaat maximaal 10 minuten lang zonder onderbreking. Het apparaat is voorzien van een beveiliging tegen overbelasting, bij overbelasting wordt het apparaat uitgeschakeld. Trek in dit geval de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat gedurende ca. 10 minuten afkoelen, daarna kan het apparaat opnieuw worden gebruikt.

- Voor de beste resultaten raden we u aan levensmiddelen in grove stukken te snijden en beenderen en zenuwen van het vlees te verwijderen vooraleer ze verder worden verwerkt.
- Het apparaat is uitgerust met een beveiliging tegen overbelasting, als het apparaat blokkeert of te heet wordt, wordt het automatisch uitgeschakeld.
  – Als levensmiddelen het apparaat blokkeren, dient u de **RÜCKWÄRTS / AUS / AN** (Achteruit / uit / aan) - knop gedurende enkele seconden in de positie **RÜCKWÄRTS** (omkering) te zetten zodat de voedingsmiddelen die de blokkade veroorzaken kunnen worden losgemaakt. Schakel het apparaat vervolgens uit en trek de stekker uit het stopcontact als u eventuele geblokkeerde resten van voedingsmiddelen wilt verwijderen.
  – Bij een oververhitting wordt het apparaat uitgeschakeld met de **RÜCKWÄRTS / AUS / AN** (Achteruit / uit / aan) - knop die u in de positie Off zet. Laat het apparaat vervolgens gedurende minstens 10 minuten afkoelen, alvorens het opnieuw te gebruiken.

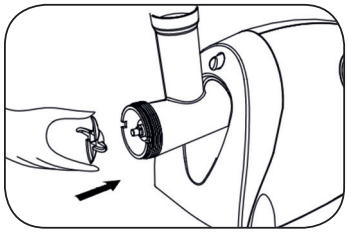
Vleesmolenaccessoire gebruiken



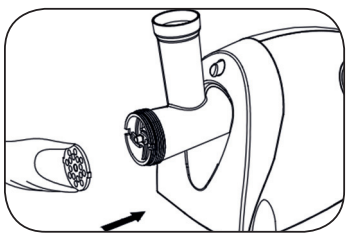
1. Zet de motoreenheid op een effen, stabiel oppervlak.
2. Zet het vleesmolenaccessoire in de houder van de motoreenheid. Plaats het vleesmolenaccessoire zodanig op de motoreenheid dat de vulschacht naar rechts neigt (d.w.z. in de richting van de **RÜCKWÄRTS / AUS / AN** (Achteruit / uit / aan) - knop).
3. Draai het vleesmolenaccessoire naar links tot het verticaal staat en vast klikt.



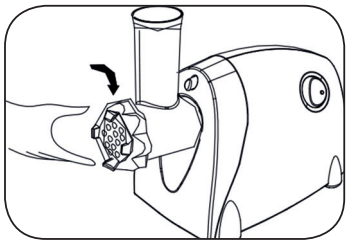
4. Plaats de vijzel in de motoreenheid.



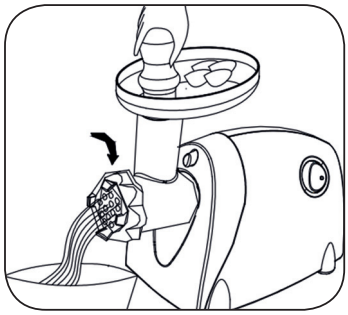
5. Plaats de messenkop op de vijzel. **OPGELET, verwondingsgevaar!** De lemmeten zijn scherp! **TIP**: Zorg ervoor dat de messen van de messenkop naar buiten, naar u, wijzen.



6. Plaats een van de geperforeerde schijven (fijn, medium, grof). **Tip**: Zorg ervoor dat de groeven van de geperforeerde schijven correct in de gaten van het vleesmolenaccessoire liggen.

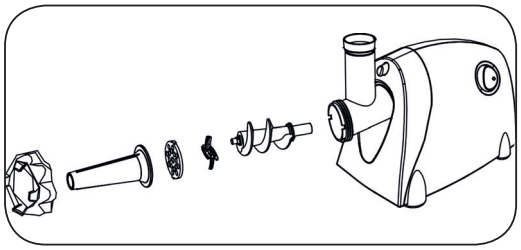


7. Schroef de vastzetmoer op het vleesmolenaccessoire. Draai de vastzetmoer niet te ver!



8. Plaats de voorraadschaal op de vulschacht.
9. Zet een schaal onder het vleesmolenaccessoire om de fijn gemalen voedingsmiddelen op te vangen.
10. Schakel het apparaat in met de **RÜCKWÄRTS / AUS / AN** (Achteruit / uit / aan) - knop die u in de positie **AN** (aan) zet.
11. Doe de voedingsmiddelen die u wilt fijn snijden in de vulschacht. Duw de voedingsmiddelen met behulp van de stop één voor één door de vulschacht. **OPGELET, verwondingsgevaar!** Schuif nooit voedingsmiddelen met de hand of met andere voorwerpen dan de meegeleverde stop in de vulschacht!
12. Blokkeert het apparaat tijdens gebruik, zet dan de **RÜCKWÄRTS / AUS / AN** (Achteruit / uit / aan) - knop in de positie **RÜCKWÄRTS** (omkering), om het voedingsmiddel te verwijderen dat de vijzel blokkeert. **OPGELET, verwondingsgevaar!** Raak nooit in de vulschacht of de messenkop om levensmiddelen te verwijderen, terwijl het apparaat is aangesloten op het elektriciteitsnet! Schakel het apparaat altijd uit en trek de stekker altijd uit het stopcontact alvorens het apparaat te demonteren!
13. Schakel het apparaat uit na gebruik met de **RÜCKWÄRTS / AUS / AN** (Achteruit / uit / aan) - knop die u in de positie **AUS** (uit) zet.
14. Trek na het gebruik de stekker uit het stopcontact.
15. Reinig het apparaat en de onderdelen na elk gebruik zoals beschreven in het hoofdstuk “Reiniging en bewaring”.

Worsttuit gebruiken



1. Zet de motoreenheid op een effen, stabiel oppervlak.
2. Plaats het vleesmolenaccesoire, de vijzel, de messenkop en de geperforeerde schijf zoals beschreven in hoofdstuk “Vleesmolenaccessoire gebruiken”, in de houder van de motoreenheid.
3. Plaats de worsttuit op de geperforeerde schijf en fixeer deze met de vastzetmoer. Draai de vastzetmoer niet te ver!
4. Plaats de voorraadschaal op de vulschacht.
5. Kies een worstomhulsel (kunstdarm of darm van dieren etc.) en schuif dit over de worsttuit.

6. Schakel het apparaat in met de **RÜCKWÄRTS / AUS / AN** (Achteruit / uit / aan) - knop die u in de positie **AUS** (uit) zet.
7. Doe het vlees dat u wilt verwerken in de vulschacht. Duw het vlees met behulp van de stop stuk voor stuk door de vulschacht. **OPGELET, verwondingsgevaar!** Schuif nooit voedingsmiddelen met de hand of met andere voorwerpen dan de meegeleverde stop in de vulschacht!
8. Laat het worstomhulsel met de vulling van de worttuit lopen. Zorg ervoor dat u het worstomhulsel niet te vol doet.
9. Blokkeert het apparaat tijdens gebruik, zet dan de **RÜCKWÄRTS / AUS / AN** (Achteruit / uit / aan) - knop in de positie **RÜCKWÄRTS** (omkering), om het voedingsmiddel te verwijderen dat de vijzel blokkeert. **OPGELET, verwondingsgevaar!** Raak nooit in de vulschacht of de messenkop om levensmiddelen te verwijderen, terwijl het apparaat is aangesloten op het elektriciteitsnet! Schakel het apparaat altijd uit en trek de stekker altijd uit het stopcontact alvorens het apparaat te demonteren!
10. Verdraai tot slot het worstomhulsel om afzonderlijke worstjes te vormen.
11. Schakel het apparaat uit na gebruik met de **RÜCKWÄRTS / AUS / AN** (Achteruit / uit / aan) - knop die u in de positie **AUS** (uit) zet.
12. Trek na het gebruik de stekker uit het stopcontact.
13. Reinig het apparaat en de onderdelen na elk gebruik zoals beschreven in het hoofdstuk “Reiniging en bewaring”.

Kebbe-inzetstuk gebruiken

Kebbe is een traditioneel gerecht uit het Midden-Oosten: Gefrituurde tasjes van lamsvlees en Bulgurtarwe met een vulling van gehakt. Hierna vindt u een voorbeeldrecept voor het bereiden van Kebbe:

Deegtasje bereiden

Ingrediënten:

500 g lams- of vetvrij hamelvlees, in reepjes gesneden

500 g Bulgurtarwe, gewassen en uitgelekt

1 kleine ui, fijn gehakt

Voorbereiding:

Belangrijk! De Bulgurtarwe altijd meteen na het afgieten verwerken. Als hij uitdroogt, kan de vleesmolen te erg belast en daardoor beschadigd worden.

1. Plaats de fijne geperforeerde schijf in de vleesmolen (zie hoofdstuk “Vleesmolenaccessoire gebruiken”).
2. Doe afwisselend vlees en Bulgur door de fijne geperforeerde schijf.
3. Vermeng het vlees en de Bulgur goed in een schotel.
4. Draai het vlees-Bulgur-mengsel nog twee keer door de fijne geperforeerde schijf.
5. Doe de uien bij het mengsel en meng alles nog een keer.

Vulling bereiden

Ingrediënten:

400 g lamsvlees, in reepjes gesneden

1 el olie

2 middelgrote uien, fijn gehakt

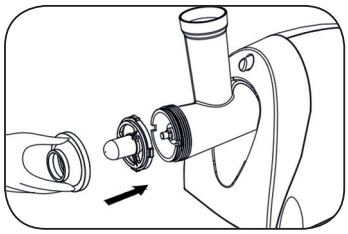
1 el meel

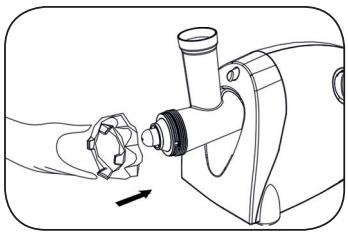
Zout en peper

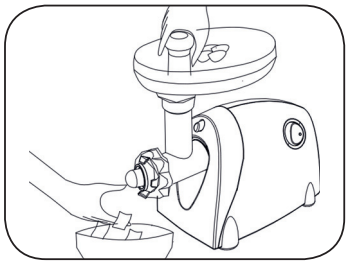
Voorbereiding:

1. Plaats de fijne geperforeerde schijf in de vleesmolen (zie hoofdstuk “Vleesmolenaccessoire gebruiken”).
2. Doe het vlees door de fijne geperforeerde schijf.
3. Uien goudbruin bakken.
4. Lamsvlees eraan toevoegen en kort dichtschroeien.
5. Resterende ingrediënten erbij voegen en ca. 2 minuten laten sudderen.
6. Overtollig vet afgieten en laten afkoelen.

Kebbe bereiden





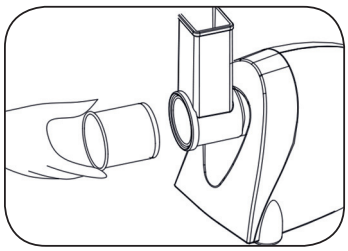


1. Zet de motoreenheid op een effen, stabiel oppervlak.
2. Plaats het vleesmolenaccessoire en de vijzel zoals beschreven in hoofdstuk “Vleesmolenaccessoire gebruiken”, in de houder van de motoreenheid.
3. Plaats het Kebbe-accessoire (tweedelig!) op de opening van het vleesmolenaccessoire.
4. Fixeer het Kebbe-accessoire met de vastzetmoer. Draai de vastzetmoer niet te ver!
5. Plaats de voorraadschaal op de vulschacht.
6. Schakel het apparaat in met de **RÜCKWÄRTS / AUS / AN** (Achteruit / uit / aan) - knop die u in de positie **AN** (aan) zet.
7. Giet het bereide vlees-Bulgur-mengsel voor de deegtasjes in de vulschacht. Duw het mengsel met behulp van de stop stuk voor stuk door de vulschacht. **OPGELET, verwondingsgevaar!** Schuif nooit voedingsmiddelen met de hand of andere voorwerpen dan de meegeleverde stop in de vulschacht!
8. Schakel het apparaat uit na gebruik met de **RÜCKWÄRTS / AUS / AN** (Achteruit / uit / aan) - knop die u in de positie **AUS** (uit) zet.
9. Trek na het gebruik de stekker uit het stopcontact.
10. Snijd de holle streng in stukken van ca. 8 cm.

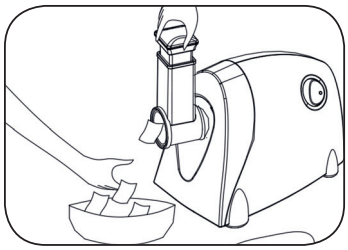
11. Duw de strengstukken aan een kant dicht, om ze te sluiten en doe een beetje van de bereide en afgekoelde vulling in de deegtas. Sluit vervolgens ook de andere kant van de deegtas.
12. Frituur vervolgens de deegtassen in hete olie tot ze goudbruin zijn.
13. Reinig het apparaat en de onderdelen na elk gebruik zoals beschreven in het hoofdstuk “Reiniging en bewaring”.

Groentesnijelement gebruiken

1. Zet de motoreenheid op een effen, stabiel oppervlak.
2. Plaats het groentesnijelement in de houder van de motoreenheid. Plaats het groentesnijelement zodanig op de motoreenheid dat de vulschacht naar rechts neigt (d.w.z. in de richting van de **RÜCKWÄRTS / AUS / AN** (Achteruit / uit / aan) - knop).
3. Draai het groentesnijelement naar links tot het verticaal staat en vast klikt.



4. Plaats een rasp of de schijvensnijder naar keuze.
5. Sluit het apparaat aan op een reglementair geïnstalleerd geaard stopcontact.
6. Fixeer de schijvensnijder of de rasp met de vastzetmoer.



7. Zet een schaal onder het groentesnijelement zodat de fijn gesneden voedingsmiddelen daarin worden opgevangen.
8. Schakel het apparaat in met de **RÜCKWÄRTS / AUS / AN** (Achteruit / uit / aan) -knop die u in de positie **AN** (aan) zet.
9. Doe de voedingsmiddelen die u wilt fijn snijden in de vulschacht. Duw de voedingsmiddelen met behulp van de stop stuk voor stuk door de vulschacht. **OPGELET, verwondingsgevaar!** Schuif nooit voedingsmiddelen met de hand of met andere voorwerpen dan de meegeleverde stop in de vulschacht!
10. Blokkeert het apparaat tijdens gebruik, zet dan de **RÜCKWÄRTS / AUS / AN** (Achteruit / uit / aan) - knop in de positie **RÜCKWÄRTS** (omkering), om het voedingsmiddel te verwijderen dat de vijzel blokkeert. **OPGELET, verwondingsgevaar!** Raak nooit in de vulschacht of de messenkop om levensmiddelen te verwijderen, terwijl het apparaat is aangesloten op het elektriciteitsnet! Schakel het apparaat altijd uit en trek de stekker altijd uit het stopcontact alvorens het apparaat te demonteren!
11. Schakel het apparaat uit na gebruik met de **RÜCKWÄRTS / AUS / AN** (Achteruit / uit / aan) - knop die u in de positie **AUS** (uit) zet.
12. Trek na het gebruik de stekker uit het stopcontact.
13. Reinig het apparaat en de onderdelen na elk gebruik zoals beschreven in het hoofdstuk “Reiniging en bewaring”.

Spritsaccessoire gebruiken

1. Bereid het spritsdeeg volgens uw recept.
2. Zet de motoreenheid op een effen, stabiel oppervlak.
3. Plaats het spritsaccessoire in de houder van de motoreenheid.
4. Schuif de bakvormrail in het spritsaccessoire tot de gewenste vorm ontstaat. Zorg ervoor dat u de rail met de greep naar voren in het spritsaccessoire schuift.
5. Sluit het apparaat aan op een reglementair geïnstalleerd geaard stopcontact.
6. Schakel het apparaat in met de **RÜCKWÄRTS / AUS / AN** (Achteruit / uit / aan) -knop die u in de positie **AN** (aan) zet.
7. Doe de spritsdeeg in de vulschacht. Duw de spritsdeeg met behulp van de stop stuk voor stuk door de vulschacht. OPGELET, verwondingsgevaar! Schuif nooit voedingsmiddelen met de hand of met andere voorwerpen dan de meegeleverde stop in de vulschacht!
8. Blokkeert het apparaat tijdens gebruik, zet dan de **RÜCKWÄRTS / AUS / AN** (Achteruit / uit / aan) - knop in de positie **RÜCKWÄRTS** (omkering), om het voedingsmiddel te verwijderen dat de vijzel blokkeert. OPGELET, verwondingsgevaar! Raak nooit in de vulschacht of de messenkop om levensmiddelen te verwijderen, terwijl het apparaat is aangesloten op het elektriciteitsnet! Schakel het apparaat altijd uit en trek de stekker altijd uit het stopcontact alvorens het apparaat te demonteren!
9. Schakel het apparaat uit na gebruik met de **RÜCKWÄRTS / AUS / AN** (Achteruit / uit / aan) - knop die u in de positie **AUS** (uit) zet.
10. Trek na het gebruik de stekker uit het stopcontact.
11. Verdeel de streng deeg in gelijk grote stukken en laat de sprits volgens recept bakken.
12. Reinig het apparaat en de onderdelen na elk gebruik zoals beschreven in het hoofdstuk “Reiniging en bewaring”.

Reiniging en bewaring

OPGELET!

- ❒ Trek voor elke reiniging de stekker uit het stopcontact.
- ❒ Dompel de motoreenheid nooit in water of andere vloeistoffen.
- ❒ Niet geschikt voor reiniging in de vaatwasser.
- ❒ Ga voorzichtig om met de inzetstukken en de messenkop, lemmeten en randen zijn scherp!
- ❒ Gebruik voor de reiniging geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen. Daardoor kan de bovenlaag worden beschadigd.

---

1. Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact.
2. Demonteer het apparaat in omgekeerde volgorde:
   Vleesmolenaccessoire:
   – Maak de vastzetmoer los.

– Neem de gebruikte inzetstukken (geperforeerde schijf, Kebbe-inzetstuk, worsttuit etc.) eraf.
– Verwijder de messenkop.
– Verwijder de vijzel.
– Verwijder het vleesmolenaccessoire terwijl u de ontgrendelknop ingedrukt houdt en het opzetstuk naar rechts (in de richting van de **RÜCKWÄRTS / AUS / AN** (Achteruit / uit / aan) - knop) draait.

Groentesnijelement:

– Trek de snijelementen (rasp grof/fijn, schijvensnijder) uit het groentesnijelement eruit om ze te verwijderen.
– Verwijder het groentesnijelement terwijl u de ontgrendelknop ingedrukt houdt en het opzetstuk naar rechts (in de richting van de **RÜCKWÄRTS / AUS / AN** (Achteruit / uit / aan) - knop) draait.

3. Verwijder eventuele levensmiddelresten en reinig alle onderdelen (behalve de motoreenheid!) met warm water en een mild reinigingsmiddel. Droog vervolgens alle onderdelen grondig af.
4. Reinig de motoreenheid zo nodig met een vochtige doek.
5. Bewaar het apparaat en de onderdelen op een droge, schone en voor kinderen en dieren ontoegankelijke plaats.

Oplossing van fouten

Functioneert het apparaat niet naar behoren, controleer dan eerst of u het probleem zelf kunt oplossen. Contacteer in het andere geval de klantenservice.

Probeer niet een defect apparaat zelf te repareren!

Probleem	**Mogelijke oorzaak/oplossing**
Het apparaat functioneert niet.	• Steekt de stekker goed in het stopcontact? • Is het stopcontact defect? Probeer een ander stopcontact. • Kijk de zekering van uw elektrische aansluiting na. • Is het apparaat ingeschakeld?
Het apparaat wordt automatisch uitgeschakeld.	• Het apparaat is overbelast. Het apparaat is voorzien van een beveiliging tegen overbelasting, bij overbelasting wordt het apparaat uitgeschakeld. Trek in dit geval de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat gedurende ca. 10 minuten afkoelen, daarna kan het apparaat opnieuw worden gebruikt.

Technische gegevens

Modelnummer:	AMG31B-100
Artikelnummer:	Z08612
Elektrische voeding:	220 – 240 V~ 50/60 Hz
Vermogen:	nom. 500 W – max. 1000 W
Veiligheidsklasse:	II

CE

Verwijdering

Het verpakkingsmateriaal is recycleerbaar. Verwijder de verpakking op een milieuvriendelijke manier en geef ze mee met de inzameling van recycleerbare materialen.

Verwijder het apparaat op een milieuvriendelijke manier. Het behoort niet bij het huisvuil. Breng het naar een recyclagepark voor elektrische en elektronische oude apparaten.

Meer informatie krijgt u bij uw plaatselijk gemeentebestuur.

Klantenservice/importeur:

DS Produkte GmbH, Am Heisterbusch 1, 19258 Gallin, Duitsland
Tel.: +49 38851 314650 *)
*) Niet gratis.

Alle rechten voorbehouden.